

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni d'uso

# BBQ Station Magnum G3, G4, Pro G3, Pro G4

Die Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden.

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Read the instructions before using the appliance. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Use outdoors only.

Vous trouverez les instructions de montage pour l'assemblage sur la feuille jointe séparée. Consulter la notice avant l'utilisation. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.



Abb.:  
Magnum Pro G4

## Inhalt

Alle Vorteile auf einen Blick:.....	2	Back Burner (Pro G3, Pro G4) .....	14
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	3	Anwendung, Inbetriebnahme Back Burner .....	14
Elektrische Sicherheit.....	4	Schutz der Primezone und des Back Burners.....	14
Sicherheitshinweise Gasflasche.....	5	Einfache Schritte zum Grillprofi .....	15
Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas .....	6	Garen mit dem RÖSLE Grill.....	16
Maximale Größe der Gasflasche .....	7	Direktes Grillen mit geschlossenem Deckel .....	16
Montage von Schlauch und Druckregler .....	7	Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel .....	16
Gas-Dichtheitsprüfung .....	8	Nach der Benutzung .....	17
Wichtige Bedienungshinweise .....	8	Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?.....	17
Übersicht .....	10	Garzeiten .....	17
Magnum Pro G4 im Detail.....	10	Reinigung, Wartung, Aufbewahrung.....	19
Magnum G3 / G4 im Detail .....	11	Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer.....	21
Magnum Pro G3 / Pro G4 im Detail .....	11	Fehlerbehebung .....	22
Inbetriebnahme vor dem ersten Grillen.....	12	Garantie .....	23
Netzanschluss .....	12	Entsorgung.....	24
Vorgang „Freibrennen“ .....	12	Umgang mit Batterien.....	24
Zünden der Brenner .....	12	Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:.....	25
Jet-Flame-Zündsystem.....	12	Service und Kontakt .....	25
Manuelle Zündung.....	12	Richtlinien und Normen.....	25
Zünden Seitenbrenner (G3, G4).....	13	Technische Daten BBQ-Station .....	26
Primezone (Pro G3, Pro G4).....	13	Maße der BBQ-Stationen im Überblick.....	28
Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im		Zubehör .....	29
Seitentisch .....	13		



**Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.**

**Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.**

### Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Grill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

### Alle Vorteile auf einen Blick:

- Haupt-Grillfläche G3: 62 × 48 cm, Warmhalterost: 59 × 13 cm
- Haupt-Grillfläche G4: 78 × 48 cm, Warmhalterost: 75 × 13 cm
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Jet-Flame-Zündsystem
- Seitenbrenner (nur G3 / G4)
- Primezone im Seitentisch (4,3 kW, nur PRO G3 / G4)
- Infrarot Back Burner (4,7 kW, nur PRO G3 / G4)
- Massive Grillroste aus matt emailliertem Gusseisen
- Mit FatDrip-System: Das intelligente Fettablaufsystem sorgt für authentischen Grillgeschmack und geringen Reinigungsaufwand
- Beleuchtete Drehregler (zweifarbige)
- 2 x Garraum-Innenbeleuchtung für bequeme Zubereitung in der Abenddämmerung
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Halterungen für die Aufnahme von Müllbeutel und Küchenrolle
- Mit Besteck- und Saucenhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise, um jegliche Sicherheitsrisiken auszuschließen, Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sowie einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Lesen Sie bitte alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen und bewahren Sie diese für spätere Fragen auf. Befolgen Sie immer alle Warnungen und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und durch Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise entstanden sind. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. Das Gerät wird in dieser Anleitung als Grill bezeichnet.

Beachten Sie folgende Piktogramme:



Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.



Achtung Gefahr Stromschlag! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt mit elektrischen Kabeln, Anschlüssen walten zu lassen.



Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche. Immer Schutzhandschuhe tragen (DIN EN 407)!



Hinweis: Netzstecker ziehen.



Achtung: Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!



Wichtige Bedienhinweise und Erläuterungen denen Sie besondere Beachtung schenken sollten und die auf besondere Funktionen oder nützliche Tipps hinweisen.

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

### Sicherheit hat Vorrang!

Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanleitung ist genau zu beachten. Eine unsachgemäße Montage kann gefährliche Folgen haben. Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.



Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie den Grill zünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, loose, flatternde Kleidungsstücke etc.

### Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Gasgrill darf zum Grillen mit Butan/Propan Gas für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Die Verwendung des Grills als eine Feuerstelle ist untersagt. Der Grill ist ausschließlich für den privaten Gebrauch zugelassen.

**ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten!**



**BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!**



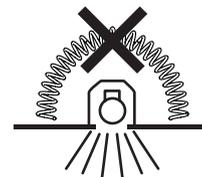
### Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen, drehen Sie die Drehregler zu Position « • OFF ».
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist.

Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

## Elektrische Sicherheit

- Das Gerät, sowie das Netzteil, nicht verwenden, wenn es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder dem Netzkabel hat.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



### Warnung

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Netzteil!

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, andernfalls besteht Gefahr von Überlastung und Kurzschluss. Beachten Sie das Typenschild auf dem Netzteil!



- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen!
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder und Personen, die nicht sachgemäß mit elektrischen Geräten umgehen können, keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, da sie das Gerät daran herumziehen könnten.
- Lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen. Kinder dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



### Achtung

#### Stromschlaggefahr!

- Der Netzstecker und das Netzkabel dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät sowie Netzkabel und Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen feuchten Untergrund.
- Das Gerät **nicht** verwenden, wenn es Funktionsstörungen aufweist oder nass geworden ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Fachmann, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person gewechselt werden.

### Achtung

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie bitte immer am Netzstecker selbst und nie am Netzkabel, um Gefährdungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes dürfen Sie diese keinesfalls benutzen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutz-einrichtung (RCD/FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat!
- Schließen Sie das Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen an.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei fehlender Aufsicht und Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden. Das Gerät hat keinen Netzschalter. Um das Gerät auszuschalten müssen Sie den Netzstecker ziehen.
- Behindern Sie nicht die Lüftungsöffnungen
- Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht verändert werden.

**Warnung**

Die Verwendung von Zubehörteilen, die keine Originalteile sind, kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.

Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel.

Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann, um Unfälle sowie ein Umstoßen des Gerätes zu vermeiden.

Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden.

**Achtung**

**Heiße Oberflächen bzw.  
Verbrennungsgefahr.**

Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen des Gerätes sehr heiß werden! Tragen Sie Schutzhandschuhe!

Beachten Sie, dass die Oberflächen auch nach der Anwendung noch heiß sein können.

**Verbrennungsgefahr!**

Stellen Sie deshalb das Gerät frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in eine Ecke, an einer Gardine oder Ähnlichem. Halten Sie wegen der Hitzeentwicklung einen Mindestabstand von 30 cm zu leicht entflammbar Materialien und Gegenständen (Möbel, Vorhänge, usw.) ein.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und bevor Sie es bewegen, um schwere Verbrennungen von den heißen Oberflächen und Verletzungen durch heiße Flüssigkeit (Fett) zu vermeiden.

Bevor Sie das Gerät reinigen oder aufräumen, lassen Sie es immer ausreichend abkühlen.

Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.

**Reparatur**

Sie dürfen das Gerät keinesfalls öffnen oder reparieren, da sonst eine einwandfreie Funktion nicht mehr gewährleistet ist. Bei Nichtbeachten erlischt die Garantie.

Wenden Sie sich bei Reparaturen an den Kundenservice oder an einen autorisierten Händler.

**Sicherheitshinweise Gasflasche****Vorsicht im Umgang mit Gasflaschen!**

Stellen Sie nur Gasflaschen mit **maximal** 11 kg Füllgewicht auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen!

Achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind:

- **Führen Sie vor jeder Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» durch.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.**

Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

- Schließen Sie immer das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Lagern und wechseln Sie Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen sondern nur in gut belüfteten Räumen/ Bereichen.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut, mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden.
- Die Gasflasche können Sie entweder ins Gehäuse oder auf einen nicht entflammbaren ebenen Boden neben Ihren Gasgrill stellen.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.

- Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf die Flasche aufgeprägt.
- Das Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Das Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Gas kann sich in tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verflüchtigt sich dann nicht.
- Behandeln Sie "leere" Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle.
- Montieren Sie stets die Sicherheitskappe der Gasflasche beim Transport. Für den fachgerechten Transport von Gasflaschen kontaktieren Sie den Gasfachhändler.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder oder Dritte keinen Zugang haben.

## Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas



Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr.

Benutzen Sie den Grill nur im Freien auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf brennbare Flächen. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Halten Sie für den Fall eines Unfalls, Fettbrand oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.

Führen Sie vor jeder Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» nach Anleitung durch.

- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass alle Drehregler der Gasventile auf Position «OFF» stehen und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Der Gasschlauch und der Gasdruckregler müssen vorschriftsmäßig (nach beiliegender Montageanleitung) montiert werden.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie die Drehregler der Gasventile auf Position «OFF». Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Stellen Sie nach dem Grillen zuerst die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Stellen Sie dann die Drehregler der Gasventile immer auf Position «OFF» und kontrollieren Sie ob die Flammen erloschen sind.
- Das Lagern oder Bereitstellen voller oder leerer Gasflaschen in unmittelbarer Nähe zum Grill ist nicht gestattet.
- Gasgrill nie entzünden, wenn die Haube bzw. der Deckel geschlossen sind.
- Niemals während des Entzündens über den Grill beugen
- Nehmen Sie keinerlei technischen Veränderungen oder Modifizierungen an den Gasreglern, am Zünder, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor.
- Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes nicht verschlossen werden.

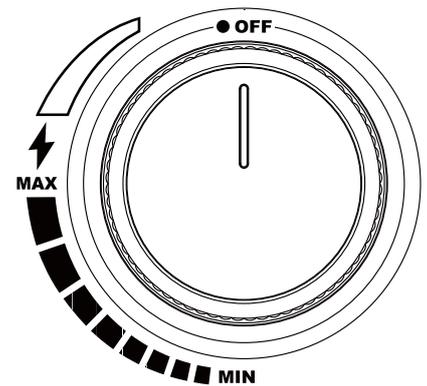


Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeiten. Das Gerät verfügt über einen internen Zündmechanismus.



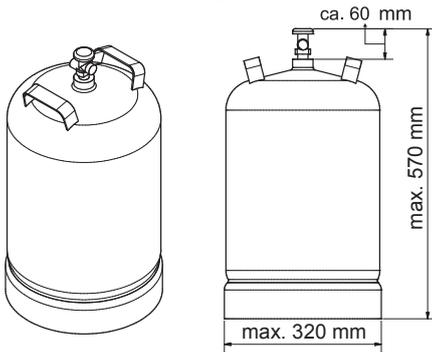
**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.

Tragen Sie zum Eigenschutz stets Grillhandschuhe.



## Maximale Größe der Gasflasche

bei Positionierung im Flaschenhalter:



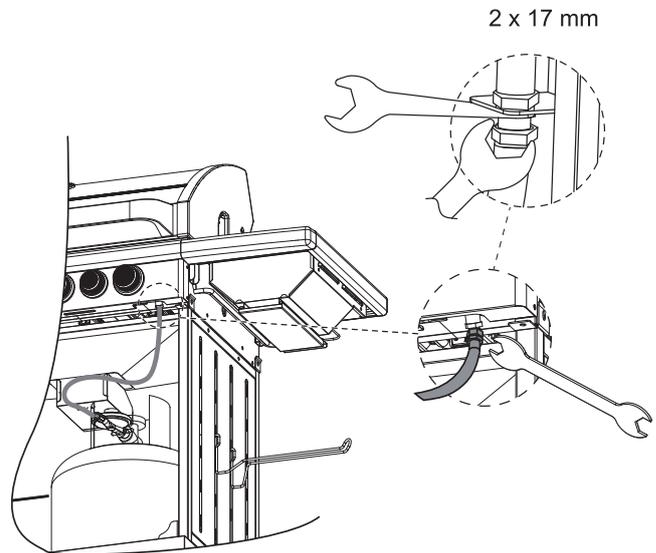
## Montage von Schlauch und Druckregler

Der Druckregler muss mit den Standards EN 12864 oder EN 16129 in der aktuellen Version sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.

**A)** Schlauchanschlussstück befestigen für Deutschland, Österreich, die Schweiz

Die einzelnen Elemente der Mehrfachverbindung werden mit einem  $\frac{1}{4}$ " BSP Außengewinde befestigt. Mithilfe eines Schraubenschlüssels werden Schlauch und Druckregler an den Anschluss der Gasrail fest verschraubt.

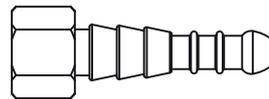
 Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungsstücke fest und Gasdicht montiert sind.



**B)** Montage des Schlauchs – für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

- Im Lieferumfang ist ein Universaladapter enthalten, um einen Gasschlauch inklusive Druckregler (nicht im Lieferumfang) mit der Gasrail verbinden zu können.

Befestigen Sie den Universaladapter an dem  $\frac{1}{4}$ " BSP Außengewinde. Mithilfe eines Schraubenschlüssels festziehen.



Benutzen Sie passende Schlauchklemmen oder Zwei-Ohr Schlauchklemmen, um den Schlauch am Adapter zu befestigen und ziehen Sie die Klemmen fest an. Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/ Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, die Gasflasche aufdrehen und Verbindungselemente auf undichte Stellen kontrollieren. Achten Sie darauf, dass Sie sich während dieses Vorganges von eventuellen Zündquellen fernhalten.

- Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Risse, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren. Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden.
- Bei Schäden oder wenn nationale gesetzliche Bestimmungen es erfordern, den Gasschlauch auswechseln

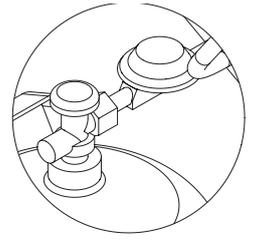
## Gas-Dichtheitsprüfung



Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um zu überprüfen, ob es undichte Stellen an den Verbindungsstücken gibt. Wenn Sie Gas riechen, Gasflasche sofort zudrehen.

Führen Sie vor jeder Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» nach Anleitung durch.

Verwenden Sie keine beschädigten Gasflaschen. Verbeulte oder rostige Gasflaschen bzw. Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.



1. Verbinden Sie alle gasführenden Bauteile fest miteinander.
2. Stellen Sie alle Drehregler auf Position « OFF».
3. Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche.
4. Tragen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssigem Reinigungsmittel und einem Teil Wasser oder ein Lecksuchspray auf alle Gasverbindungsstücke (Gasflasche, Gasdruckregler, Anschlussstücke Gasschlauch) auf.
5. Wenn Seifenblasen entstehen, bedeutet das, dass es eine undichte Stelle gibt.

**WICHTIG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind

6. In diesem Fall Ventil an der Gasflasche zudrehen.
7. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Festziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist oder ersetzen Sie die defekten Teile.
8. Dichtigkeitsprüfvorgang wiederholen.
9. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen und Sie keine undichte Stelle am Grill feststellen können drehen Sie die Gasflasche zu, demontieren Sie den Schlauch und wenden Sie sich sofort an ihren Lieferanten oder das Geschäft, in welchem Sie das Gerät gekauft haben.

## Wichtige Bedienungshinweise

Durch den Konsum von Alkohol, Drogen und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und nach Durchführung der Dichtheitsprüfung. Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die Montageanleitung.
- Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten aber windgeschützten Ort mit stabilem Untergrund und ebener Fläche.
- Der RÖSLE Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen, Food Trucks und/oder Booten vorgesehen
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände und nur im abgekühlten Zustand.
- Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten benutzen. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen

- Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze an der Brennkammer und am Deckel immer frei sind. Verwenden Sie weder Lavasteine noch Holzkohle für Ihren Grill.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden. Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Griff an. Tragen Sie während der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln oder aus leicht entflammbarem Stoff. Achten Sie auf Gesicht, Haare, etc.
- Verwenden Sie die Grillabdeckhaube erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden

Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350°C / 662°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen. Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße, leichtsinnige oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.



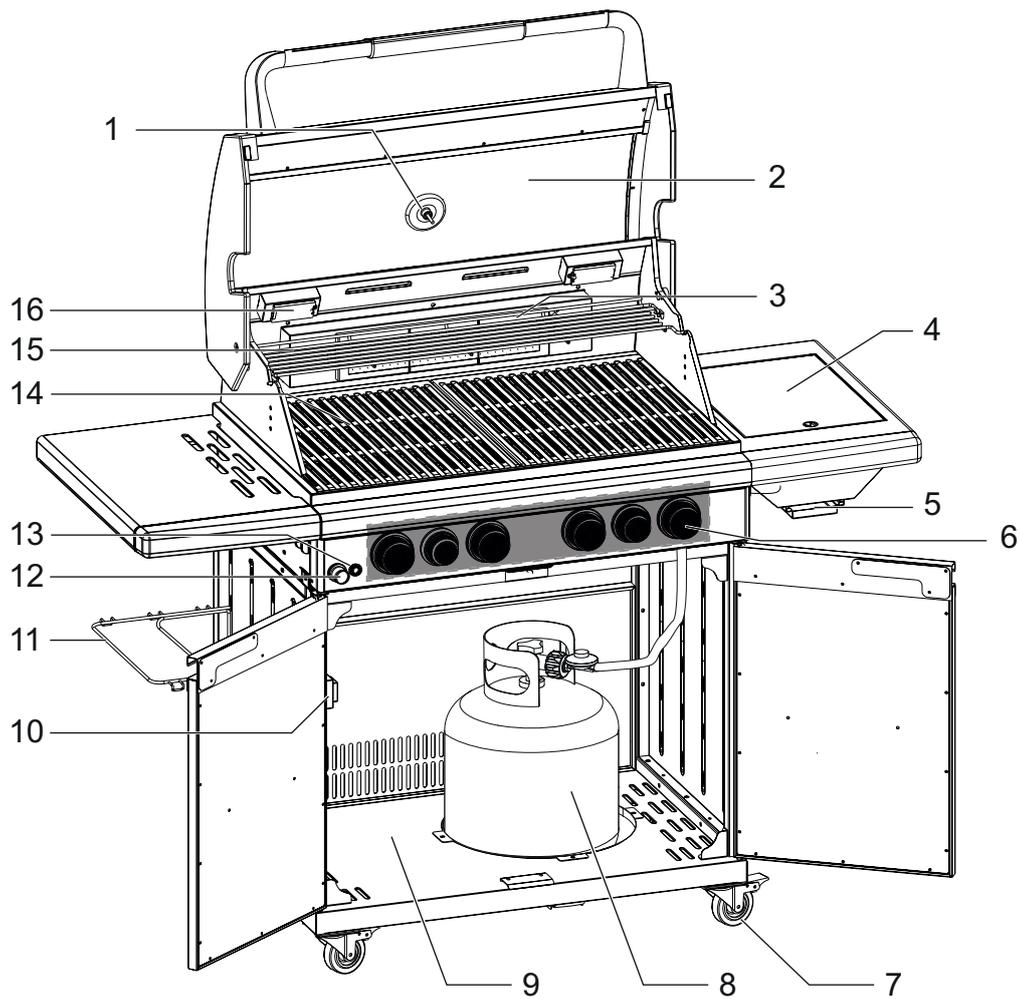
### **ACHTUNG! Brandgefahr durch überschüssiges Fett!**

Prüfen Sie vor der Verwendung sämtliche Abläufe, die zum Fettauffangbehälter führen sowie die Fettauffangwanne, die Ablaufkanäle und Auffangbehälter des FatDrip-Systems auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden.

- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern, wie es die routinemäßige Wartung vorsieht. Dazu gehören auch Flavorizer und die Fettschublade.
- Sollte ein Fettbrand auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- Bei starker Flammenbildung unternehmen Sie nach Möglichkeit einen Löschversuch. Beachten Sie hierzu die Angaben auf dem Feuerlöscher! Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen in den Grill.
- Niemals die Grillkammer und die Fettauffangwanne mit Alufolie oder Sand auskleiden. Dadurch wird das Fett am Durchfließen und Abfließen gehindert. Dies kann zu einem Fettbrand führen. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Stark fetthaltiges und mariniertes Grillgut kann einen Fettbrand auslösen. Achten Sie auch während des Grillvorganges darauf, dass sich keine größeren Fettansammlungen entzünden können. Vermeiden Sie unbedingt deutliche Flammenbildung.

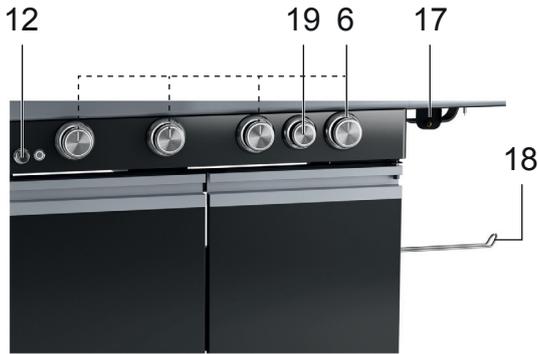
# Übersicht

## Magnum Pro G4 im Detail



1	Deckelthermometer	9	Stauraum
2	Deckel mit Glaseinsatz	10	Netzteil für Innenbeleuchtung
3	Back Burner mit Drehregler (Modell Pro G3/ Pro G4)	11	Halter für Müllbeutel
4	Primezone mit Gusseisenrost (höhenverstellbar), Modell Pro G3/Pro G4	12	Zündknopf Backburner, Primezone oder Seitenbrenner (G3, G4) mit Batteriefach
5	Auffangwanne, Modell Pro G3/Pro G4	13	Schalter für Beleuchtung
6	Drehregler Hauptbrenner (mit Jet Flame Zündsystem) mit Beleuchtung (siehe Detaildarstellung G3, G4 / Pro G3, Pro G4)	14	Grillrost mit FatDrip-System und Ablaufkanal
7	Rollen mit Bremse	15	Warmhalterost
8	Gasflasche mit Halter und Gasdruckminderer	16	Garraum-Innenbeleuchtung

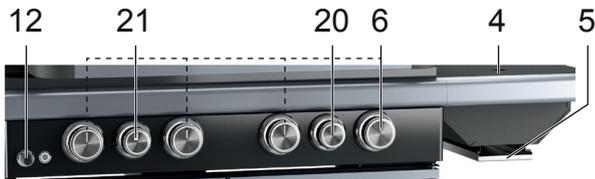
## Magnum G3 / G4 im Detail



### Bedienelemente

6	Drehregler G3: 3 x / G4: 4 x	18	Papierrollenhalter
12	Zündknopf Seitenbrenner	19	Drehregler Seitenbrenner
17	Seitenbrenner		

## Magnum Pro G3 / Pro G4 im Detail



### Bedienelemente

6	Drehregler Pro G3: 3 x / Pro G4: 4 x	20	Drehregler Primezone
12	Zündknopf Backburner & Primezone mit Batteriefach	21	Drehregler Backburner

## Schlauchbruchsicherung (optionale Ausstattung)

Die integrierte Schlauchbruchsicherung im Gasdruckregler ist eine kleine, aber wichtige Sicherheits-einrichtung für Flüssiggasanlagen oder Gasgrills, welche vor einem unkontrollierten Austritt von Gas und evtl. Folgeschäden schützt.

## Inbetriebnahme vor dem ersten Grillen



Stellen Sie sicher, dass sie alle vorrangegangenen Punkte beachtet und eine gasdichte Verbindung am Gasgrill hergestellt haben. Entfernen Sie sichtbare Aufkleber.



Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Brenner in der richtigen Lage montiert sind. Sehen Sie hierzu „Ausbau der Brenner“ auf Seite 20.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Grill „Freizubrennen“, um eventuelle Rückstände aus dem Produktionsprozess zu entfernen.

### Netzanschluss

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der benötigten Betriebsspannung des Netzteils entspricht, bevor Sie es in die Wandsteckdose stecken. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Netzteil an das Stromnetz (230 V ~, 50 Hz) an.
3. Schalten Sie die Beleuchtung ein, indem Sie den Schalter 13 drücken.

### Vorgang „Freibrennen“

1. Vor dem „Freibrennen“ entfernen Sie bitte etwaige Aufkleber auf der Scheibe und dem Seitenbrenner.
2. Wenn Sie dies nicht tun, können diese beim Erhitzen schmelzen und sind nur noch schwer wieder zu entfernen.
3. Entnehmen Sie die Grillroste, Ablageroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
4. Legen Sie die entnommenen Bauteile wieder ein.
5. Schalten Sie den Grill ein, starten Sie alle Hauptbrenner und lassen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten heizen.
6. Nach dem Freibrennen schalten Sie das Gerät aus.

## Zünden der Brenner

### Jet-Flame-Zündsystem

Auf der Zündposition der Brenner hören Sie den „Klick“ des Jet-Flame-Zündsystems.

Zündvorgang:

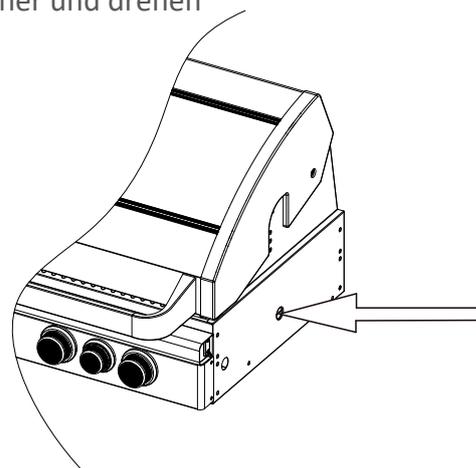
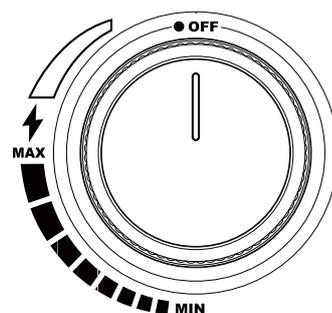
1. Öffnen Sie den Deckel bevor Sie den Grill entzünden.
2. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen alle Drehregler auf Position « OFF » stehen.
3. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf.
4. Drücken Sie den rechten Drehregler 6 nach innen und drehen Sie diesen langsam gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX" oder bis Sie den "Klick" des Jet-Flame-Zündsystems hören. Das löst den Zündfunken aus.
5. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu « OFF » drehen, 1 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
6. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner, die Sie benutzen möchten, entzündet sind.
7. Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Drehregler regulieren. Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
8. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe "Fehlerbehebung" S. 22.
9. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den jeweiligen Brenner und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf «OFF».



Schließen Sie stets nach dem Grillvorgang die Gaszufuhr an der Flasche.

### Manuelle Zündung

- Der Grill kann in Ausnahmefällen auch per Streichholz entzündet werden
- Verwenden Sie dazu ein mindestens 90 mm langes Streichholz und halten Sie das brennende Streichholz an das Zündloch rechts.



## Zünden Seitenbrenner (G3, G4)

1. Legen Sie die Batterie des Typs AA, 1,5 V, in den elektronischen Zünder 12 ein.
2. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden.
3. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen muss der Drehregler auf Position « OFF» stehen.
4. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf, wenn nicht schon geschehen.
5. Drücken Sie den Drehregler 19 nach innen und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
6. Drücken Sie den Zünder 12, um den Seitenbrenner ebenfalls zu zünden.
7. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, der Drehregler wieder zu « OFF» drehen, 1 Minute warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
8. In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
9. Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Drehregler regulieren. Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
10. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe "Fehlerbehebung" S. 22.

## Primezone (Pro G3, Pro G4)

Die Primezone mit einem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C Oberflächentemperatur ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.



Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass die Primezone möglichst windgeschützt ist, da Winde die Leistung beeinträchtigen können

Den Grillrost der Primezone nie als Ablage für gebratenes Grillgut verwenden. Flüssigkeiten und Fett tropfen in die Keramik und verstopfen diese. Dies wird zu einer fehlerhaften Funktion führen.

Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie die Primezone zünden.

Der Infrarotbrenner erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung des Infrarotbrenners auf hoher Flamme darf der Deckel nie geschlossen werden. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden

## Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im Seitentisch

1. Öffnen Sie den Deckel der Primezone, bevor Sie diese entzünden.
2. Die Primezone ist mit einem Grillrost ausgestattet, welcher auf zwei Höhen einsetzbar ist.
  - Die obere, höhere Position kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 25 bis 30 cm.
  - Die untere, niedrigere Position eignet sich zum Braten von Fleisch. Bitte vor Zündung der Primezone entsprechend einsetzen.



Position oben



Position unten



Die Abdeckung der Primezone kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.

3. Drehen Sie die Gasflasche auf.
4. Drücken Sie das Ventil 20 nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders 12 die Primezone. Halten Sie den Zünder so lange gedrückt bis der Brenner brennt.
6. Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
  - Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.

- Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Ventil regulieren.
- Betreiben Sie den Grill bei offener Abdeckung für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.
- Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß Rezept grillen.
- Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur weitergrillen und die Speisen oft wenden. Alternativ die Speisen von der Primezone auf den Hauptgrillbereich verlegen, den Deckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam indirekt fertig garen.



Abdeckung der Primezone nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

Den Grillrost nicht verstellen, solange er heiß oder in Betrieb ist.

Primezone **NICHT** zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

Der Infrarotbrenner ist mit einer Fettauffangwanne ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen.

Zur Vermeidung von Fettbränden **muss** die Fettauffangwanne nach **jeder** Verwendung gereinigt werden.

## Back Burner (Pro G3, Pro G4)

Dieser Brenner ist bestens geeignet zum langsamen und gleichmäßigen Garen von Braten, ganzen Hähnchen oder Puten in Verbindung mit der sogenannten Rotisserie (Drehspieß). Durch die ständige Drehbewegung des Spießes und zusätzlicher Wärmequelle verteilt sich der Saft aus dem Grillgut und sorgt für eine knusprige Außenhülle. Dadurch erreichen Sie ein hervorragendes Grillergebnis

Bei Verwendung ist darauf zu achten, dass sich unter dem Grillgut eine feuerfeste mit Wasser gefüllte Tropfschale befindet, um das herabtropfende Fett aufzufangen.

### Anwendung, Inbetriebnahme Back Burner

1. Öffnen Sie den Deckel Hauptbrennkammer.
2. Entfernen Sie den Warmhalterost.
3. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen muss der Drehregler 21 auf Position « OFF » stehen.
4. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf.
5. Drehen Sie den Drehregler 21 gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX" und drücken Sie gleichzeitig den Zünder 12, um den Brenner zu zünden. Halten Sie diesen solange gedrückt (zählen Sie dabei bis 10) bis der Brenner startet. Beachten Sie: beim ersten Mal kann es etwas länger dauern, da die Gaszufuhr und damit die Zündung von der Flasche zum Brenner nicht sofort erfolgt. Bewahren Sie Geduld.
6. Wenn der Brenner wie in Pkt. 5 beschrieben nicht zündet, drehen Sie den Drehregler 21 wieder zu « OFF » und warten Sie ca. 1 Minute, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist. Wiederholen Sie dann den Zündvorgang.
7. In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
8. Betreiben Sie den Grill bei offenem Deckel für 5 Minuten oder bis der Keramik-Brenner rot glüht.
9. Hähnchen oder anderes Grillgut mit samt dem Drehspieß auf dem Grill positionieren und gemäß Rezept garen.

**i** Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass Ihr Grillgut in der Mitte des Spießes fixiert ist und balancieren Sie es auf dem Grill mit Hilfe des Gewichtes aus. Bei ganzen Hähnchen oder Truthahn sollten Sie die Beine bzw. Flügel an den Körper binden, um das Anbrennen zu vermeiden.

10. Platzieren Sie eine Auffangschale gefüllt mit Flüssigkeit unter dem Grillgut, um Bratensäfte aufzufangen.
11. Garen Sie das Fleischstück bei geschlossenem Deckel entsprechend der Fleischart.



Beachten Sie die Hinweise zur Pflege auf S. 19.

### Schutz der Primezone und des Back Burners

Die beiden Brenner sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.

- Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen. Darum darf kein Wasser oder Bier auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufblähen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfes reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird.
- Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten.

- Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Haus gründlich trocknen lassen.
- Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren. Beim Abnehmen und Einsetzen des Grillrosts ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, könnte diese wahrscheinlich reißen.
- Große Temperaturunterschiede (Wintergrillen) können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.
- Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.

**i** Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen nicht der Gewährleistung.

## Garraum-Innenbeleuchtung, Drehreglerbeleuchtung

Damit das Grillgut stets im richtigen Moment gewendet und bei Erreichen des gewünschten Gargrades heruntergenommen wird, ist ausreichendes Umgebungslicht in der Abenddämmerung wichtig. Falls es zu dunkel ist, schalten Sie die Garraum-Innenbeleuchtung ein und können somit den Grillprozesses weiterhin beobachten.

Die beleuchteten Drehregler ermöglichen Ihnen in der Abenddämmerung eine Orientierung am Grill und schaffen ein harmonisches Ambiente.

- Zum Einschalten der Beleuchtung drücken Sie die Taste 13 (S. 10) auf der linken Seite des Bedienpanels. Die Garraum-Innenbeleuchtung schaltet sich ein. Die Drehregler sind im Zustand « OFF » weiß beleuchtet und wechseln die Farbe zu rot, wenn diese auf " ON " gedreht werden.
- Die Beleuchtung schaltet sich nicht selbstständig aus. Zum Ausschalten Taste 13 erneut drücken. Bei Problemen prüfen sie den Netzanschluss. Beachten Sie die Infos auf S. 22.

## Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise auf den folgenden Seiten.
- Prüfen Sie vor der Verwendung die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden.
- Reinigen Sie ihren Grill regelmäßig. Beachten Sie hierzu die Anwendungshinweise des Reinigungsmittelherstellers.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang auf Position "MAX" vor. Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Löschen Sie den Brenner stets nach dem Grillen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost.

**i** Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.

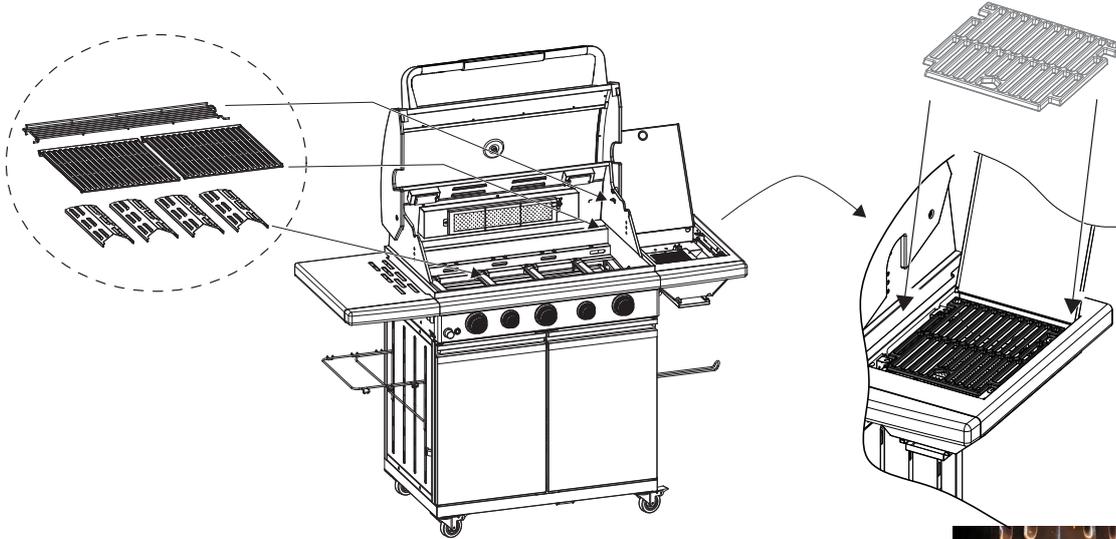
**i** Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.

- Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.
- Beste Resultate erhalten Sie, wenn Sie das Grillgut nicht ganz kalt (direkt vom Kühlschrank) auf den Grill legen. Entnehmen Sie es einige Zeit vorher (ca. 1 Stunde), so dass es zum Grillen Raumtemperatur angenommen hat, sofern das Lebensmittel nicht als sensibel eingestuft ist.
- In der Grillanleitung auf Seite 18 finden Sie empfohlene Garzeiten.

## Garen mit dem RÖSLE Grill

Prüfen Sie vor Beginn, ob die Wärmeverteiler richtig montiert sind und ob alle Roste eingelegt sind.

Bei den Modellen Pro G3 und Pro G4 achten Sie darauf, dass der Rost der Primezone in der gewünschten Höhe eingelegt ist. Beachten Sie hierzu die Montageanleitung.



### Grill-Methoden

#### Vorheizen

Entzünden Sie die Brenner siehe S. 12, schließen Sie den Deckel, drehen Sie die Drehregler auf Position "MAX" und heizen Sie den Gasgrill 15 Minuten vor.

#### Schützen der Grillfläche

Wir empfehlen, vor jedem Gebrauch, einen Fettfilm auf die Grillfläche aufzubringen. Sie können mit einer langstieligen Bürste etwas Speiseöl auf die Grillfläche auftragen. So vermeiden Sie das Ansetzen von Speisen.

#### Flammenrückschlag

Wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer bereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen. Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf den Flammendiffusor fallen.

Auch das Grillen von sehr fettem Fleisch oder bei sehr großer Hitze kann ein Rückschlagen der Flamme auslösen. Das Rückschlagen von Flammen müssen Sie unter Kontrolle halten, sonst verbrennt das Grillgut oder es kann zu einem Fettbrand kommen.

#### Verhindern von Flammenrückschlag

- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Es ist zu empfehlen sehr fettes Fleisch auf einer Grillplatte zuzubereiten.
- Grillen Sie auf kleiner Flamme.
- Vermeiden Sie stark ölhaltige Marinaden.

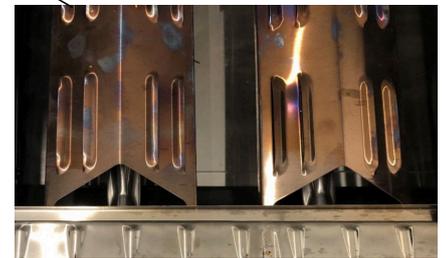
#### Direktes Grillen mit geschlossenem Deckel

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den Brennern gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse. Haltern Sie den Deckel geschlossen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, dadurch verlängert sich die Garzeit.

#### Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel

Beim indirekten Grillen wird der Deckel geschlossen und es werden nur die beiden äußeren Brenner gezündet. Stellen Sie eine Fettaufschale in die Mitte unter dem Rost und positionieren Sie das Grillgut darüber. So wird das Grillgut nicht direkt gegrillt sondern über die Konvektion durch den geschlossenen Deckel im gesamten Garraum.

Somit erzeugt man eine Luftzirkulation im Gasgrill, die das Grillgut indirekt gart.



## Nach der Benutzung

Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und überschüssige Säfte u.s.w. verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen können.

Um das Gerät für den nächsten Gebrauch herzurichten, drehen Sie die Drehregler auf Position « OFF » und säubern Sie mit einer langstieligen Bürste die Grillfläche von Fett- und Speiseresten.



Teile können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Grillhandschuh.

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

## Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?

Prüfen Sie die Temperatur. Grillen umfasst sehr viele Einflüsse, z.B. Dicke des Grillguts, Starttemperatur, Umwelteinflüsse usw. Verwenden Sie im Zweifelsfall ein Thermometer um die Kerntemperatur zu prüfen. Vertrauen Sie nicht unbedingt auf starre Garzeiten. Bei Verwendung eines Braten- oder Steakthermometers beachten Sie die jeweiligen Gebrauchsanleitungen.

- Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch sein, bevor Sie die Temperatur ablesen.
- Für Steaks, Hamburger aber auch Braten usw. stecken Sie das Thermometer seitlich in die dickste Stelle des Grillgut oder dass die Spitze in der Mitte des Grillguts ist. Beachten Sie dabei, dass das Thermometer keinen Knochen berührt.
- Um die Temperatur von Geflügel zu prüfen, stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle der Brust oder der Keule. Berühren Sie nicht die Knochen. Wenn das Geflügel fertig gegrillt ist, hat die Brust eine Kerntemperatur von 75 °C, die Keule von 80 °C erreicht.
- Nehmen Sie den Braten oder das Geflügel ca. 5 Minuten, bevor es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, vom Grill. Lassen Sie es 10–15 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht. Das Grillgut gart weiter und es kann zudem einfacher aufgeschnitten werden.

## Garzeiten

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.



Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

Die ungefähren Zeitangaben stammen aus unterschiedlichen Quellen und beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Sollten Sie mit höheren Grilltemperaturen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, Barbecue-sauce erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

Grillgut	Dicke/Gewicht	Grillzeit	Temperatur
<b>Rind</b>			
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4–6	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10–14 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	14–18 Min.	bei direkter, hoher Hitze,
	5 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	500g bis 700g, 2 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
<b>Schwein</b>			
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6–8 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Rippchen, Ferkel	0,45 kg–0,90 kg	3–4 Min.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen, Spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 Std.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen Country Style mit Knochen	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 Std.	bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Geflügel</b>			
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g–230 g	8–12 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Hähnchenbrust mit Knochen	280 g–350 g	30–40 Min.	bei mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30–40 Min.	bei mittlerer Hitze
Hähnchenflügel	50 g–80 g	18–20 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnchen ganz	1,2 kg–1,8 kg	45–90 Min.	bei mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 Std.	bei niedriger Hitze
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 Std.	bei niedriger Hitze
<b>Fische und Meeresfrüchte</b>			
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3–5 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15–20 Min.	bei mittlerer Hitze
	1,5 kg	30–45 Min.	bei mittlerer Hitze
<b>Gemüse</b>			
Mais am Kolben		10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		8–10 Min. 10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Zwiebel halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8–10 Min. 35–40 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12–14 Min. 45–60 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze

## Reinigung, Wartung, Aufbewahrung



### Achtung Stromschlaggefahr!

- Der Netzstecker und das Netzkabel dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Das Gerät ist vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen. Ziehen Sie den Netzstecker!

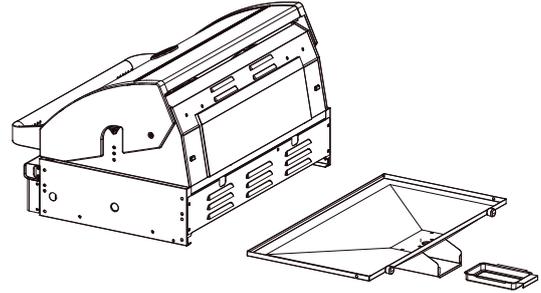
### Reinigung Garraum-Innenbeleuchtung/BBQ-Light und Glasflächen

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände sowie ätzende und scharfe Reiniger zur Reinigung, um Kratzer und Schäden zu vermeiden! Glasflächen können Sie mit Glasreiniger und einem Schwamm reinigen. Verwenden Sie ggf. heißes Wasser mit ein wenig Spülmittel sowie ein weiches Tuch.

### Reinigung Fettauffangschale

Die Tropfwanne und die Fettauffangschale unbedingt regelmäßig reinigen!

Gegebenenfalls muss bei stärkerer Nutzung häufiger gereinigt werden. Passen Sie Ihren Pflegeplan entsprechend der Nutzung an. Wenn dies nicht erfolgt, kann eine Ansammlung an Fett und Öl zu einem Feuer im Grill führen.



Bei einem durch Fett- und Ölrückstände ausgelösten Brand erlischt Ihre Gewährleistung und Garantie.

1. Entfernen Sie die beiden seitlichen Transportsicherungs-schrauben links und rechts.
2. Entnehmen Sie den Ablauftrichter samt Fettauffangschale
3. Niemals die Grillkammer und Fettauffangschale mit Alufolie oder Sand auskleiden.
4. Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettauffangschale und Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.

### Reinigung Grillkammer / Flächen

Bei Verschmutzung im Garraum heizen Sie den Grill ca. 10 - 15 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der gründlichen Reinigung beginnen. Beachten Sie hierzu ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills niemals scheuernde Edelstahlpolituren /Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger), säurehaltige Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
- Zur Reinigung der Grillroste lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn aufheizen.

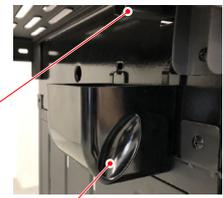
### Reinigung FatDrip-System

Die Grillroste des FatDrip-Systems leiten tropfende Öle oder Fette aus dem Grillgut von der Wärmequelle weg in die Ablaufrinnen ①. Diese transportieren die Flüssigkeiten hin zum Auffangbehälter ②. Somit wird das unkontrollierte Aufflammen wirkungsvoll verhindert.

Sie können die Roste sowie die Ablaufrinne mit einem Schwamm oder bei hartnäckigen Verkrustungen mit einer weichen Edelstahl-Drahtbürste reinigen. Danach die Teile noch einmal mit klarem Wasser abspülen und mit einem Tuch trocknen. Nach dem Reinigen immer gründlich abtrocknen. Gussteile niemals feucht aufbewahren. Leeren Sie den Auffangbehälter ② aus und spülen Sie diesen z.B. mit einem Fettlöser gut aus.



①



②

### Reinigung Auffangwanne der Primezone (Pro G3, Pro G4)

Ziehen Sie die Auffangwanne nach vorne heraus. Leeren Sie den Auffangbehälter aus und spülen Sie diese z.B. mit einem Fettlöser gut aus.



## Reinigung Brenner

Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen und Oberflächenkorrosion ansetzen.

Wenn das der Fall ist, die Brenner entfernen:

1. Brenner ausbauen, siehe nachfolgende Anleitung.
2. Brenner mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
4. Brenner mit Wasser abspülen, abtrocknen und wiedereinsetzen.
5. Brenner sofort zünden, um Rosten und Korrosion zu verhindern.
6. Brenner leicht einölen, wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

## Ausbau der Brenner

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist
  - Vergewissern Sie sich, dass alle Drehregler auf «OFF» stehen und auch die Gasflasche zuge dreht ist.
1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
  2. Heben Sie die Grillroste heraus.
  3. Heben Sie die Wärmeverteiler heraus.
  4. Lösen Sie den Splint an der Rückseite.
  5. Heben Sie den Brenner an und entnehmen Sie diesen aus der Brennkammer.
  6. Reinigen Sie den Brenner wie beschrieben.
  7. Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnung auf der Düse aufliegt.

## Auswechseln der Innenbeleuchtung



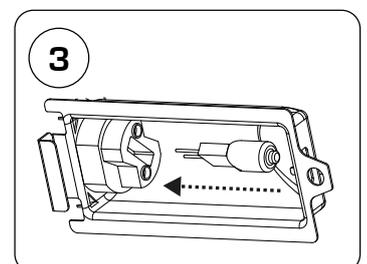
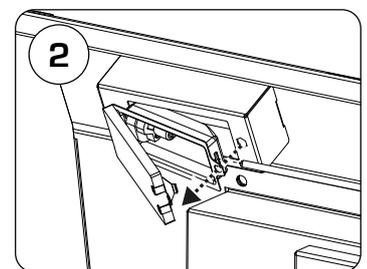
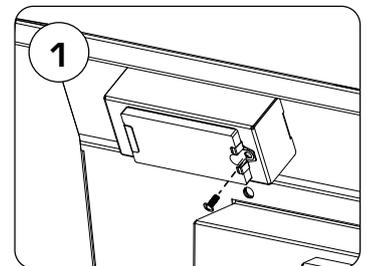
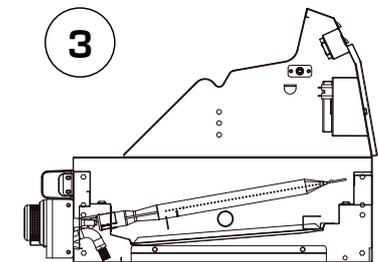
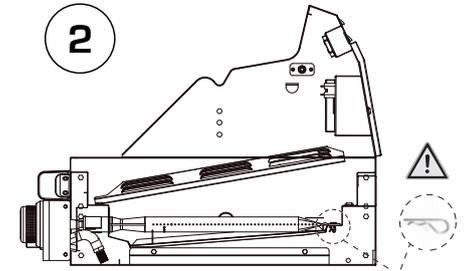
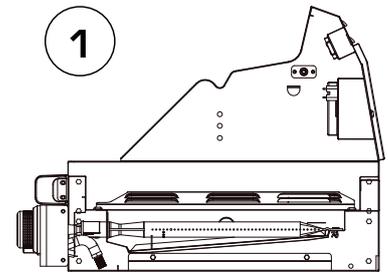
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker ziehen.

- Prüfen Sie, ob die Beleuchtung genug abgekühlt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Prüfen Sie, ob alle Drehregler auf «OFF» stehen. Drehen Sie die Gasflasche zu.
- Entnehmen Sie den Warmhalterost.



Das neue Leuchtmittel nie mit bloßen Fingern am Glaskörper anfassen.

1. Entfernen Sie die Verriegelungsschraube der Glasabdeckung.
2. Öffnen Sie die Glasabdeckung vorsichtig.
3. Clipsen Sie die Glaslinse mit Metallfassung aus dem Gehäuse und entfernen Sie die Linse. Berühren Sie dabei die Halogenlampe nicht mit der bloßen Hand
4. Entnehmen Sie die defekte Lampe indem Sie diese gerade aus der Sockelhalterung ziehen und setzen Sie die neue Lampe wie darstellt ein.
5. Setzen Sie die Linse wieder in die vorhergesehene Aufnahme und bringen Sie das Gehäuse wieder in Position.
6. Befestigen Sie die Linse inklusive Metallfassung mit dem Gehäuse.
7. Schließen Sie die Glasabdeckung und verschrauben Sie diese wieder.



## Überwintern

Der Grill sollte über die Wintermonate an einem trockenen, geschützten Raum gelagert werden.

Reinigen und trocknen Sie die Grillroste und reiben Sie sie mit Sonnenblumenöl ein, um Rost vorzubeugen. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern Sie diese an einem gut belüfteten trockenen Ort. Ziehen Sie in jedem Fall den Netzstecker!

- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- Nach einer längeren Lagerung sollten Sie den Gasschlauch besonders sorgfältig auf Risse, Knicke, Biss-spuren und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt wer-den.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Prüfen sie unbedingt die sachgemäße Befestigung aller gasführenden Teile.
- Wenn Sie den Gasgrill zu Beginn der Grillsaison oder nach längerer Zeit wieder in Betrieb nehmen, lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufs Neue sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig angebracht sind.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Drehen Sie alle Drehregler auf «OFF» und schließen Sie die Gasflasche an. Vergewissern Sie sich vor Ge-brauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.
- Kontrollieren Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung oder Lecksuchspray.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Gasgrill.

## Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer

Bei Outdoor-Geräten aus Stahl muss ab und zu mit etwas Rost auf der Oberfläche gerechnet werden. Wenn Ihr Grill immer abgedeckt, sauber und trocken ist, dann haben Sie schon sehr viel zur Rostvorbeugung bei-getragen.

Einige Tipps:

- Die Grilloberflächen (inklusive Wärmeverteiler) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden, besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Diese sind salzhaltig und greifen die Oberfläche an.
- Die Grillrostoberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen ungeschützt im Regen stehen. Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht nass ein. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durch-lüftet und angesammelte Feuchtigkeit entfernt werden kann.
- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Weißweinessig getränkten Lappen oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelher-stellers.
- Abgeplatzte Emaille sollten Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberflä-che zu überdecken.
- Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.

## Fehlerbehebung

Wenn ein Problem auftritt, muss es sich nicht gleich um einen Defekt an dem Gerät handeln. In der Tabelle finden Sie Hinweise auf mögliche Ursachen und Maßnahmen bei Auftreten der aufgeführten Fehlfunktionen. Sollte sich ein Problem nicht mit der aufgeführten Maßnahme beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle. Die Kontaktdaten finden Sie nachfolgend unter Service und Kontakt, S. 25.



### Lebensgefahr!

Vor Fehlerbehebung den Netzstecker ziehen.

Problem	Lösung
Die Beleuchtung funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose. Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz. Kontrollieren Sie die Haussicherung.</li> <li>• Probieren Sie ggf. eine andere Steckdose.</li> <li>• Halogenlampe defekt. Zum Auswechseln siehe S. 20.</li> <li>• Das Gerät ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.</li> <li>• Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.</li> <li>• Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? Prüfen Sie das Zündsystem!</li> </ul>
Grill funktioniert nicht richtig	<p><b>STOPP</b>, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Drehregler auf «OFF» !  <b>NICHT</b> rauchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen</li> <li>• Warten Sie 3 Minuten bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen</li> <li>• Die Gasleitung ist verstopft: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.</li> <li>• Verstopfte Austrittsöffnungen: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.</li> <li>• Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.</li> </ul>
Keine Funkenbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 3–5 mm betragen.</li> <li>• Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.</li> </ul>
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? Reinigen Sie die Brenner. Entfernen Sie Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Es treten Stichflammen auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor.</li> <li>• Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.</li> </ul>
Grillgut brennt am Grillrost an.	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Undichtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie die Gasflasche zu.</li> <li>• Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann.</li> <li>• Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.</li> <li>• Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.</li> <li>• Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.</li> <li>• Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.</li> <li>• Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation damit das angestaute Gas verfliegt.</li> </ul>

Problem	Lösung
Die Primezone (optional) „blitzt auf“ während des Betriebs. Der Brenner macht ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Zischen und hört dann auf zu glühen.	Keramik mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt). Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche. Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und für mindestens fünf Minuten auf hoher Flamme betreiben, oder bis die keramischen Oberflächen gleichmäßig glühen. Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr oder Zubehör zugeeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden. Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Händler, um eine Ersatz Primezone zu bestellen.
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf unter <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>
 Gefahr!	Bodentrichter nicht mit Aluminiumfolie auslegen! Ist der Bodentrichter "verschmutzt", wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können? Reinigen Sie den Bodentrichter
Gerätebrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. Den Brand mit einem nassen Tuch löschen</li> <li>• Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie das Ventil nicht erreichen und zudrehen können: <b>Sofort</b> die Feuerwehr anrufen!</li> <li>• Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren</li> <li>• Die Umgebung evakuieren</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert werden. Denken Sie daran, dass Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke befolgen. Es obliegt Ihrer Verantwortung vor jeder Inbetriebnahme und bei der Erstmontage die Handhabungsschritte zu beachten. Darüber hinaus haben Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt zu betreiben und bei Veränderungen sofort Gegenmaßnahmen einzuleiten. Bei einer Rauchentwicklung mit einhergehender Beschädigung der Beschichtungen durch starke Hitzeeinwirkungen ist diese sofort zu unterbinden. Begleitend dazu ist die Bedienungsanleitung eine Anwendungshilfe und schließt nicht die Eigenverantwortlichkeit des Anwenders aus. Zu dieser Eigenverantwortlichkeit gehört ebenfalls sich über Handhabung und Gebrauch entsprechend zu informieren oder bilden zu lassen.</p> <p>Insekten Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennröhen sein. Das kann den Durchfluß von Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter "Flashback" bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.</p>

## Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gilt ein Garantiezeitraum von 2 Jahren: Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, mangelhafter Anwendung, Fettbrand, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung und Pflege bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Korrosion oder Farbveränderungen aufgrund von Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel, Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden sowie Einwirkung von salzhaltiger Luft ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekte oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

## Entsorgung



Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar.



Dieses Gerät ist entsprechend der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.



### Lebensgefahr!

Bei ausgedienten Geräten Netzstecker ziehen. Netzkabel durchtrennen und mit dem Stecker entfernen.

## Umgang mit Batterien



Achten Sie darauf, dass Batterien nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Dies kann zu ernsthaften Gesundheitsschäden führen. In diesem Fall sofort einen Arzt aufsuchen!

Bewahren Sie deshalb Batterien und Fernbedienung für Kleinkinder unerreichbar auf.

Normale Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, erhitzt oder ins offene Feuer geworfen werden (Explosionsgefahr!).

Wechseln Sie schwächer werdende Batterien rechtzeitig aus. Batteriekontakte und Gerätekontakte vor dem Einlegen reinigen.

Bei falsch eingelegerter Batterie besteht Explosionsgefahr!

Versuchen Sie nicht, die Batterie wiederaufzuladen, auseinander zu nehmen, auf eine Temperatur von über 100°C zu erhitzen oder zu verbrennen.

Entsorgen Sie verbrauchte Batterien sofort. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des richtigen Typs und der richtigen Modellnummer

**Vorsicht!**

Batterien keinen extremen Bedingungen aussetzen. Nicht auf Heizkörpern ablegen, nicht direkter Sonnenstrahlung aussetzen!

Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen. Benutzen Sie in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe. Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

**Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:**

Batterien können Giftstoffe enthalten, die die Gesundheit und die Umwelt schädigen.

Batterien unterliegen der Europäischen Richtlinie 2013/56/EU. Diese dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zu gesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.

Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:

**Service und Kontakt**

Für Fragen, Anregungen und Reklamationen ist unsere Kundenbetreuung von Montag bis Freitag zwischen 8 - 18 Uhr für Sie erreichbar. Halten Sie bei der Kontaktaufnahme folgende Dokumente und Angaben bereit:

- Kaufbeleg
- Fotos des mutmaßlichen Defekts
- Seriennummer des Produkts

Email: [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

Address: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktobendorf / Germany

Telephone: +49 8342 912-270

Telefax: + 49 8342 912-190

Homepage: [www.roesle.de](http://www.roesle.de)

**Richtlinien und Normen**

Hiermit erklärt Rösle GmbH, dass Gasgrills der Magnum-Reihe der Richtlinie 2014/53/EU entsprechen.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

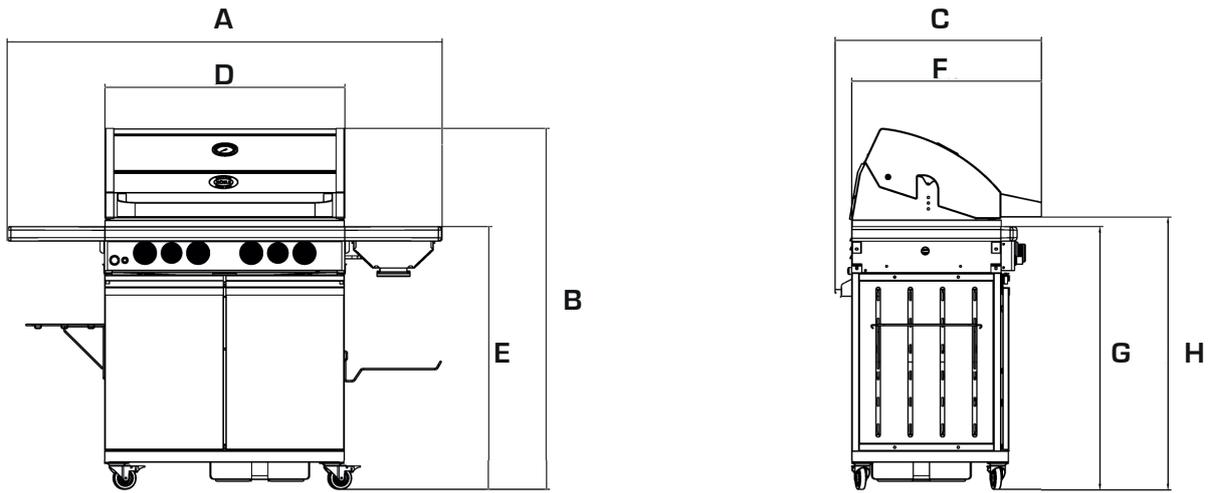
<http://roesle.de/files/DOC/>

# Technische Daten BBQ-Station

Modell	Magnum G3	Magnum G4
	Schwarz	Schwarz
<b>Ausstattung</b>		
Feuerschale	Porzellanemalliert	
Deckelthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Edelstahl	Edelstahl
Fettauffangblech	Edelstahl	Edelstahl
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
<b>Grillbereich</b>		
Grillfläche in cm <sup>2</sup>	2976	3744
Grillbereich in cm	62 x 48	78 x 48
Warmhaltefläche in cm <sup>2</sup>	767	975
Warmhaltebereich in cm	59 x 13	75 x 13
<b>Maße und Gewicht</b>		
Breite in cm	1313	1473
Tiefe in cm	702	702
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	1236	1236
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	55	63
<b>Länderkennung</b> AT, CH, DE		
Artikelnummer	25550	25551
Kategorie	I <sub>3</sub> B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	1,1	1,1
Düse Hauptbrenner / Primezone in mm	0,87	0,87
<b>Länderkennung</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer		
Kategorie	I <sub>3</sub> B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
<b>Brennereinheit</b>		
CE	2575-20	
Hauptbrenner	3	4
Leistung Seitenbrenner in kW	6,5	6,5
Leistung Primezone in kW	-	-
Leistung Back Burner in kW	-	-
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 4,0	4 x 4,0
Gesamtleistung in kW	18,5	22,5
Gesamtverbrauch g/h	1347	1638
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Primezone	-	
Zündsystem Seitenbrenner	Elektronische Zündung	
Zündsystem Back Burner	-	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	11,0	
<b>Elektrischer Anschluss</b>		
Spannungsversorgung	Eingang: 230 V~, 50 Hz, Ausgang: AC 12 V, 2.083 mA, 25 W	
Schutzklasse	II, □, IP 65	
Innenbeleuchtung	10 W	
Drehreglerbeleuchtung	1,44 W	1,8 W
Batterie Zündung Back Burner, Seitenbrenner, Primezone	1x 1,5V DC – Typ AA R6	

Modell	Magnum Pro G3	Magnum Pro G4
	Schwarz	Schwarz
<b>Ausstattung</b>		
Feuerschale	Porzellanemailliert	
Deckelthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Edelstahl	Edelstahl
Fettauffangblech	Edelstahl	Edelstahl
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
<b>Grillbereich</b>		
Grillfläche in cm <sup>2</sup>	2976	3744
Grillbereich in cm	62 x 48	78 x 48
Warmhaltefläche in cm <sup>2</sup>	776	975
Warmhaltebereich in cm	59 x 13	75 x 13
<b>Maße und Gewicht</b>		
Breite in cm	1313	1473
Tiefe in cm	702	702
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	1236	1236
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	59	70
<b>Länderkennung</b> AT, CH, DE		
Artikelnummer	25558	25559
Kategorie	I3 B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm		
Düse Hauptbrenner in mm	0,87	0,87
Düse Primezone in mm	0,9	0,9
Düse Back Burner	0,95	0,95
<b>Länderkennung</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer	-	-
Kategorie	I3 B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
<b>Brennereinheit</b>		
CE	2575-20	
Hauptbrenner	3	4
Leistung Seitenbrenner in kW	-	-
Leistung Primezone in kW	4,3	4,3
Leistung Back Burner in kW	4,7	4,7
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 4,0	4 x 4,0
Gesamtleistung in kW	21,0	25,0
Gesamtverbrauch g/h	1529	1820
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Primezone	Elektronische Zündung	
Zündsystem Seitenbrenner		
Zündsystem Back Burner	Elektronische Zündung	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	11,0	
<b>Elektrischer Anschluss</b>		
Spannungsversorgung	Eingang: 230 V~, 50 Hz, Ausgang: AC 12 V, 2.083 mA, 25 W	
Schutzklasse	II, □, IP 65	
Innenbeleuchtung	10 W	
Drehreglerbeleuchtung	1,8 W	2,16 W
Batterie Zündung Back Burner, Seitenbrenner, Primezone	1x 1,5V DC – Typ AA R6	

## Maße der BBQ-Stationen im Überblick



Modell	Maße in mm							
	A	B	C	D	E	F	G	H
Magnum G3	1313,4	1235	702	653	900	645	900	930
Magnum Pro G3	1313,4	1235	702	653	900	645	900	930
Magnum G4	1473,4	1235	702	813	900	645	900	930
Magnum Pro G4	1473,4	1235	702	813	900	645	900	930

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Änderungen vor.  
Die Abmessungen sind ungefähre Werte.

# Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den Grill zu erhalten. Weiteres Zubehör finden Sie unter [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).

## Zubehör Gerät

	25556	Abdeckhaube Magnum G3, Pro G3
	25557	Abdeckhaube Magnum G4, Pro G4

	25031	Grillhandschuhe Leder
	25554	Grillplatte Magnum G3, Pro G3
	25555	Grillplatte Magnum G4, Pro G4

## Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25057	Barbecue-Fischheber
	25063	Barbecue-Grillspachtel
	25061	Grill-Zange gebogen
	25064	Spitzzange
	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml

	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25086	BBQ Kerntemperaturmesser
	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25072	Halter mit Grillspießen (4 St.)
	25079	Grillspieße (4 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25077	Aroma Planke Zedernholz (2 St.)
	25071	Fischhalter

## Contents

All the advantages at a glance:.....	30	Back Burner (Pro G3, Pro G4) .....	42
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	31	Using / Starting up the Back Burner.....	42
Electrical safety .....	32	Protection of the Primezone and Back Burner ....	42
Gas cylinder safety instructions.....	33	Easy steps to becoming a barbecue expert.....	43
Guidance on potential dangers when using gas.	34	Cooking with the RÖSLE grill.....	44
Maximum size of gas cylinder .....	35	Direct barbecuing with the lid closed .....	44
Fitting the hose and gas pressure regulator .....	35	Indirect barbecuing with the lid closed .....	44
Gas-tightness test .....	36	After use.....	45
Important operating instructions .....	36	When is the meat/food cooked through? .....	45
Overview .....	38	Cooking times.....	45
Magnum Pro G4 in detail.....	38	Cleaning, maintenance, storage .....	47
Magnum G3 / G4 in detail .....	39	Tips for extending the service life .....	49
Magnum Pro G3 / Pro G4 in detail.....	39	Troubleshooting.....	50
Starting up the grill before barbecuing for the		Guarantee .....	51
first time .....	40	Disposal .....	52
Mains connection .....	40	Handling batteries.....	52
"Seasoning" process .....	40	Important information on disposal:.....	53
Lighting the burners.....	40	Service and contact.....	53
Jet Flame igniter system .....	40	Directives and standards.....	53
Lighting manually.....	40	Technical data of BBQ station.....	54
Lighting the side burners (G3, G4).....	41	Overview of dimensions of the BBQ Stations .	56
Primezone (Pro G3, Pro G4).....	41	Accessories .....	57
Using / Starting up the Primezone in the			
side table.....	41		



**Do not allow children to play with the packing or parts of it.**

**Risk of suffocation from foil and other packing materials**

Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE grill. A good choice. And a good decision for a long-lasting, quality product. So that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, tips for best use and recommendations regarding care and safety.

### All the advantages at a glance:

- Main grill area G3: 62 x 48 cm, warming rack: 59 x 13 cm
- Main grill area G4: 78 x 48 cm, warming rack: 75 x 13 cm
- Stainless steel high-performance burner with Jet Flame ignition system
- Side burner (only for G3 / G4)
- Primezone in side table (4.3 kW, only for PRO G3 / G4)
- Infrared Back Burner (4.7 kW, only for PRO G3 / G4)
- Solid grates made of matt enamelled cast iron
- With FatDrip system: The intelligent fat drip system ensures an authentic barbecue taste and less cleaning
- Illuminated control knob (two colours)
- 2 x interior lights in cooking area for convenient preparation at dusk
- Lid with glass insert for practical viewing of the cooking compartment
- Large lid thermometer shows temperature in °C and °F
- Incl. holders for rubbish bag and kitchen roll
- With cutlery and sauce holders
- Housing made from powder-coated steel
- Storage space for gas cylinders up to 11 kg DE

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please pay close attention to the guidance set out below in order to exclude any safety risks, prevent damage to the appliance and contribute to protecting the environment. Please read all safety instructions carefully before assembling and using the grill and keep this manual for future reference. Always follow all warnings and guidance in these operating instructions. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from incorrect handling and/or failure to observe the safety notices. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described. In these instructions, the appliance is referred to as a grill.

Please take note of the following pictograms:



Caution – danger! Where you find this sign in the instructions, we ask you to take particular care.



Caution – Danger of electric shock! Where you find this sign in the instructions, we ask you to take particular care with electrical cables, connections, etc.



Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces. Always wear protective gloves (DIN EN 407)!



Notice: Plug out the power plug.



Caution: Do not immerse power cable and power plug in water or other liquids!



Important operating instructions and explanations which require particular attention and which refer to special functions or useful tips.

Failure to adhere to these safety instructions and precautions may lead to serious injury or damage from fire or explosion.

### Safety first!

Everyone who operates the appliance must be familiar with the lighting procedure. Children must not be allowed to operate the grill. The assembly instructions must be followed precisely. Incorrect assembly may have dangerous consequences. The appliance must be kept well clear of combustible materials when in use.



Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away from the igniter opening when lighting the grill. Keep your face, hair, loose clothing, etc. well clear.

### Intended use:

This gas grill may be used for cooking food that is suitable for barbecuing using butane/propane gas. Any other use is not allowed and may be dangerous. Use of the grill as a fireplace is prohibited. The grill is approved for private use only.

**CAUTION: Accessible parts may be very hot. Keep away from children!**



**NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHEN IN USE!**



### If you smell gas:

1. Turn off the gas supply at the cylinder.
2. Extinguish all naked flames and turn the control knobs to the position "• OFF".
3. Open the lid.
4. Stand well back from the appliance and immediately call the fire service if the smell of gas persists.

Escaping gas can cause fires or explosions. This can result in serious personal injury, fatal accidents and damage to property.

## Electrical safety

- Do not use the device, as well as the power supply unit, if it has fallen and/or there is visible damage to the housing or power cable.
- If the power cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer services department or a similarly qualified individual in order to avoid any hazards.



### Warning

Only use the power supply unit provided!

Only connect the device to a properly installed socket. The mains voltage must match the technical data of the device. Otherwise, there is a risk of overloading and short circuit. Observe the type plate on the power supply unit.

- Never leave the device unattended during use!
- Devices may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or limited experience and/or knowledge if these individuals are supervised or have been instructed on the safe use of the device and understand the resulting risks.
- This device may not be used by children. Keep the device and its connection cable away from children.
- Children may not play with the appliance.
- Choose a location for the device so that children and individuals who are not able to properly handle electrical equipment have no access to the device.
- Only use and store the device out of the reach of children. The power cable must also be inaccessible to children as they could drag the device around.
- Do not leave any packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) within reach of children. Children cannot play with plastic bags as they pose a suffocation risk.



### Caution

#### Risk of electric shock!

- The power plug and the power cable must not come into contact with water or other liquids.
- Never immerse the device, as well as the power cable and power plug, in water or other liquids, neither for cleaning nor another purpose.
- Do not use the device in the vicinity of a sink or washbasin.
- Do not touch the device with wet hands.
- Do not place the device on a damp surface.
- Do **not** use the device if it has any malfunctions or it has gotten wet. If the power cable is damaged, it must be replaced by an expert, the customer services department or a similarly qualified individual.

### Caution

- Always disconnect the device from the power supply when it is unattended and before cleaning.
- In order to remove the power plug from the socket, always pull the power plug itself and not the power cable in order to avoid any hazards and damage.
- Never pull the device at the power cable. Do not bend the power cable and do not wind it around the device in order to avoid damage.
- Check the power cable regularly for any signs of damage. You must not use the power cable or the device if they are damaged in order to avoid the risk of an electric shock.
- As additional protection against risks from electrical current, the installation of a residual current-operated protective device (RCD/FI) with a rated release current of not more than 30 mA in the household circuit is recommended. Ask your electrician for advice!
- Never connect the device to timers or remote-controlled sockets.
- The device must always be disconnected from the power supply after every use, if left unattended, before cleaning and in the event of a fault. The device does not have a power switch. In order to switch off the device, you must unplug the power plug.
- Do not obstructing the ventilation openings of the cylinder compartment.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- Do not modify the appliance.

**Warning**

The use of accessories which are not original parts may cause injuries and damage.

Use a proper extension cable only if this is necessary.

Lay the power cable so that nobody can drag it and so that it does not pose a tripping hazard in order to avoid accidents, as well as knocking over the device.

The power cable must not be damaged from sharp edges or contact with hot elements.

**Caution****Hot surfaces or risk of burns.**

During operation the temperature of the contactable surfaces of the device can become very hot! Wear protective gloves.

Please note that the surfaces may also still be hot after use.

**Risk of burns!**

Therefore, erect the device as a freestanding unit, not at a wall or in a corner, at a curtain or similar. Due to the heat development, observe a minimum distance of 30 cm to flammable materials and objects (furniture, curtains, etc.).

Allow the device to cool down fully before cleaning and moving it in order to avoid serious burns from the hot surfaces and injuries from the hot liquid (grease).

Always allow the device to cool down sufficiently before cleaning or tidying up.

Keep away from flammable material and do not cover the device during operation.

Place the device on a flat, heat-resistant and splash-proof area

**Repairs**

You cannot open or repair the device as otherwise fault-free functioning is no longer guaranteed. The warranty is void in the event of non-compliance.

Consult the customer services department or an authorised dealer for repairs.

**Gas cylinder safety instructions****Exercise caution when handling gas cylinders!**

Only gas cylinders with a **maximum** gross weight of 11 kg may be placed on the cylinder stand provided – see assembly instructions. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres.

Make sure that there are no leaking joints:

- **Every time before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test".**
- **After use turn off the gas supply at the cylinder.**

Gas cylinders must not be exposed to temperatures above 50 °C and must never be stored in enclosed spaces or cellars/basements. Always observe and follow the safety instructions marked on the gas cylinders used.

- Always turn off the valve on the cylinder before disconnecting the cylinder from the appliance.
- When replacing the gas cylinder, keep it well away from possible sources of ignition.
- Never store and replace gas cylinders in enclosed spaces, but in well ventilated rooms/areas.
- The gas cylinder must always be fitted upright, and transported and stored with the safety cap fitted.
- You can place the gas cylinder either in the casing or on non-flammable flat ground beside your gas grill.
- Never expose gas cylinders to excessive heat.

- Never attempt any DIY modifications to a gas cylinder connector. Consult the manufacturer or an authorised specialist retailer.
- Have the gas cylinder checked every 10 years at an authorised dealer. The inspection data is imprinted on the cylinder.
- The gas has a similar smell to natural gas. You should be able to recognise that smell.
- The gas is heavier than air. That means that escaping gas may collect in low level locations and not evaporate.
- Handle "empty" gas cylinders just as carefully as full ones.
- Always fit the safety cap on the gas cylinder when transporting it. For advice on the proper transportation of gas cylinders, contact your specialist gas appliance retailer.
- If the grill is to be kept indoors over winter, it is imperative that the gas cylinder is removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location to which children or third parties do not have access.

### Guidance on potential dangers when using gas



There is an increased risk of fire when barbecuing.

Only use the grill outdoors on a firm and secure surface. Never stand the grill on surfaces made of combustible materials when in use. Do not move the appliance while it is in use.

Always have a fire extinguisher ready in case of an accident, fat fire or mishap (Class F).

Every time before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test" according to instructions.

- When replacing the gas cylinder, make sure that all gas valve control knobs are set to the position "OFF" and the gas supply is turned off on the gas cylinder. The gas hose and the gas pressure regulator must be properly fitted (according to the enclosed assembly instructions).
- If you suspect any components are leaking, turn off the gas supply on the gas cylinder and then turn the gas valve control knobs to the position "•OFF". Have the components that carry gas inspected by a gas appliance specialist.
- After finishing barbecuing, first turn off the gas supply on the gas cylinder. Then always turn the gas valve control knobs to the position "OFF" and check whether the flames have been extinguished.
- The storage or supply of full or empty gas cylinders in the immediate vicinity of the grill is not permitted.
- Never light the gas grill when the hood/lid is closed.
- Never bend over the grill when lighting it.
- Do not make any technical changes or modifications of any kind to the gas controls, the lighter, the burner or other parts of the grill.
- If you suspect a malfunction, call in a qualified specialist.
- Ensure that the air vents of the gas cylinder installation area are not sealed.

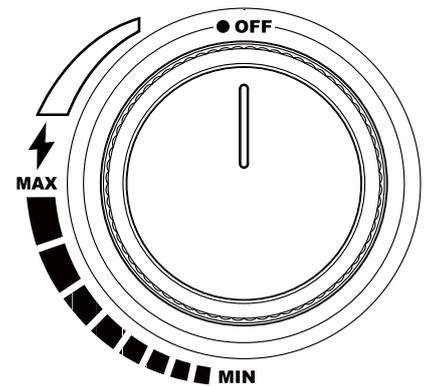


Do not use lighting fluids. The appliance has an integral self-lighting mechanism.



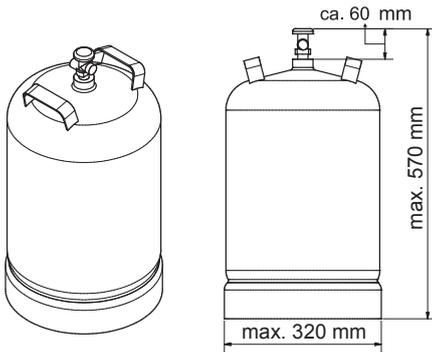
**CAUTION!** Children and pets should not be allowed near the grill unsupervised.

Always wear barbecue gloves for your own protection.



## Maximum size of gas cylinder

When placed in the cylinder holder:



## Fitting the hose and gas pressure regulator

The gas pressure regulator must comply with the current version of standards EN 12864 or EN 16129, as well as national regulations.

### A) Attaching the hose connector – for Germany, Austria and Switzerland

The individual components of the multiple connector are attached by a 1/4" BSP external thread. The hose and pressure regulator are connected to the gas rail connection with the aid of a spanner.

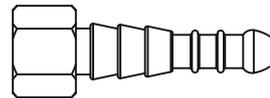


Ensure that the connectors are firmly mounted and gas-tight.

### B) Fitting the hose – for BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

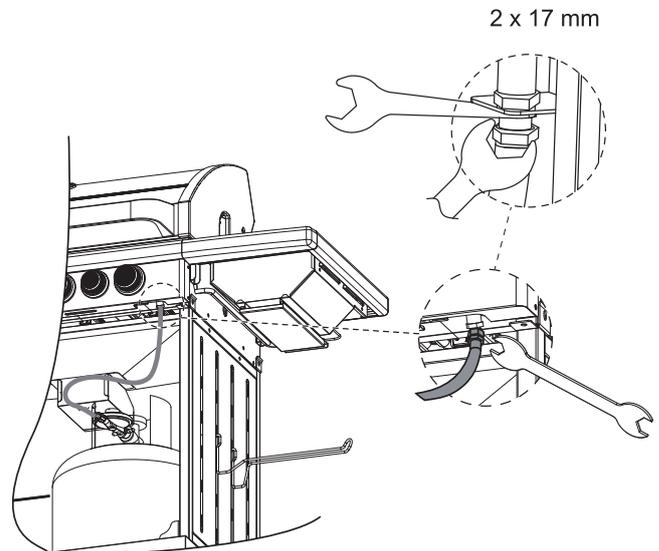
- The appliance is supplied with a universal adaptor for connecting the gas hose including the gas pressure regulator (not included in scope of delivery) to the gas rail.

Connect the universal adaptor to the 1/4" BSP external thread. Tighten with the aid of a spanner.



Use suitable hose clips or crimp clamps to fix the hose to the adaptor and tighten the clips/clamps securely. Once you have fitted and checked the hose/pressure regulator connection to the gas grill, turn on the gas cylinder and check the connections for leaks. Make sure that you keep well away from any possible sources of ignition during this process.

- Keep the gas hose and the electrical power cord away from hot parts.
- Avoid twisting the gas hose unnecessarily.
- Always check the gas hose for cracks, pinches, wear and other damage before using the grill. If the gas hose shows signs of damage or wear, it must be replaced immediately.
- Replace the gas hose if damaged or when required by national statutory regulations.



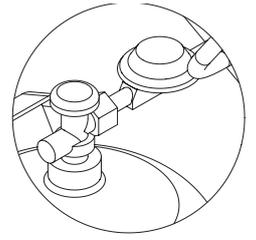
## Gas-tightness test



Never use a naked flame to check for leaks at the gas connections. If you smell gas, turn off the gas cylinder immediately.

Every time before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test" according to instructions.

Do not use damaged gas cylinders. Dented or rusty gas cylinders or gas cylinders with damaged valves are potentially dangerous and should be replaced immediately with a fully intact cylinder.



1. Firmly connect all gas-conveying components.
2. Turn all control knobs to "OFF".
3. Open the valve at the gas cylinder.
4. Apply a soap-and-water solution made by mixing water with a proportion of detergent or a leak locator spray to all gas connections (gas cylinder, gas pressure regulator, gas hose connections).
5. If soap bubbles appear, it means that there is a leak at that point.

**IMPORTANT:** The grill must not be used until all leaks have been eliminated.

6. In this case close valve at the gas cylinder.
7. Eliminate the leaks by tightening the connections, if possible, or replacing any defective parts.
8. Repeat leak test.
9. If you smell gas and cannot find any leaking joints on the grill, turn off the gas cylinder, detach the hose and immediately contact your supplier or the shop where you bought the appliance.

## Important operating instructions

The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol, drugs and/or prescription or non-prescription drugs. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or who lack the necessary experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed by such a person on how to use the appliance.

- Do not use this grill until all components have been properly assembled and the gas-tightness test has been carried out. Incorrect assembly can be dangerous. Please pay strict attention to the assembly instructions.
- Only use this grill in the open in a well ventilated but sheltered place with firm, flat surface.
- The RÖSLE grill is not intended for assembly or use in or on caravans, camper vans, food trucks and/or boats.
- Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces and only move the grill after it has cooled down.
- Do not use the grill in garages, buildings, walkways between buildings or any other such enclosed space. Otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal injuries.
- Never operate the grill underneath combustible roofs canopies, etc. Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5 m away from any combustible or heat-sensitive materials.
- Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and other combustible materials. Ignoring this instruction may result in shooting flames and/or explosions.

- Make sure that the slots at the back of the firebox and lid are always clear. Do not use lava stones or charcoal on this grill.
- Never leave the grill unsupervised when in use.
- This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of at the points necessary for operation. When the grill is alight, only hold the grill lid by the handle provided. When using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves or made from easily flammable materials. Watch out for your face, hair, etc.
- Do not place the protective cover over the grill until it has completely cooled down.
- Only genuine manufacturer's spare parts may be used.

To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 250 °C/482 °F. Grill parts may warp at higher temperatures. Some (chemical/poisonous) by-products produced when barbecuing, especially if the appliance is not used properly, can be harmful to health. These could lead to cancer, problems with pregnancy and other consequences.

- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended. The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.



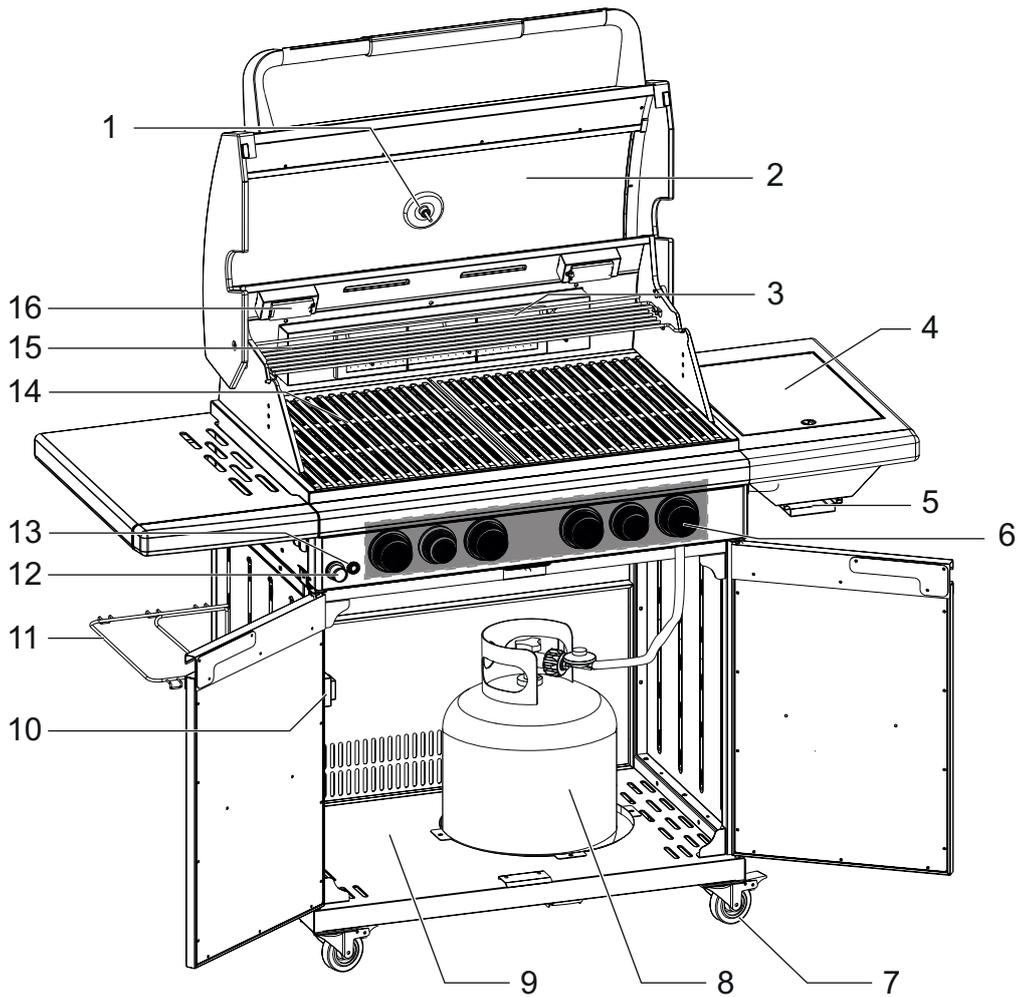
### **CAUTION! Risk of fire from excess fat!**

Before use, check all outlets leading to the fat collector, as well as the fat drip tray, the drainage channels and drip tray of the FatDrip system, for fat accumulation. Remove excess fat to prevent fat fires.

- Remove excess fat from the grill to prevent fat fires, as provided for by the routine servicing operations. That also includes the Flavorizer and fat drawer.
- If a fat fire occurs, take the food out of the flames and close the lid until the flames subside. Close the gas supply at the cylinder and leave the lid closed until the fire has been extinguished.
- In the case of thick flames, attempt to extinguish the fire where possible. Check the information on the fire extinguisher. Do not pour water into the grill to suppress flames.
- Never line the cooking compartment and the fat catcher tray with foil or sand. This prevents the fat from passing through and draining off. It may cause a fat fire. Instead, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- Very fatty food and marinated grilled food can cause a fat fire. During barbecuing also ensure that large fat accumulations cannot ignite. Avoid flames.

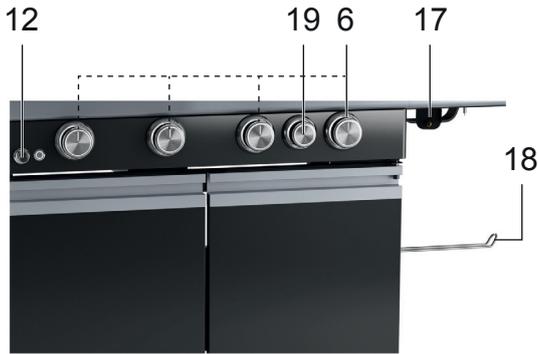
# Overview

## Magnum Pro G4 in detail



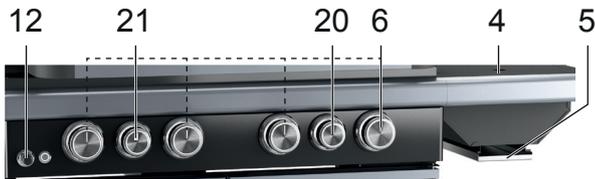
1	Lid thermometer	9	Storage space
2	Lid with glass insert	10	Power supply unit for interior lights
3	Back Burner with control knob (model Pro G3/Pro G4)	11	Holder for waste bag
4	Primezone with cast iron grate (adjustable height), model Pro G3/Pro G4	12	Igniter button Back burner, Primezone or side burner (G3, G4) with battery compartment
5	Drip tray, model Pro G3/Pro G4	13	Switch for lights
6	Control knob for main burner (with Jet Flame ignition system) with lighting (see detailed image G3, G4 / Pro G3, Pro G4)	14	Grate with FatDrip system and discharge channel
7	Castors with brake	15	Warming rack
8	Gas cylinder with holder and gas regulator	16	Interior lights in cooking area

## Magnum G3 / G4 in detail



Controls			
6	Control knobs G3: 3 x / G4: 4 x	18	Kitchen roll holder
12	Igniter button for side burner	19	Control knob, side burner
17	Side burner		

## Magnum Pro G3 / Pro G4 in detail



Controls			
6	Control knobs Pro G3: 3 x / Pro G4: 4 x	20	Control knob, Primezone
12	Igniter button for Back Burner & Primezone with battery compartment	21	Control knob, back burner

## Hose breakage protection (optional equipment)

The integrated hose breakage protection in the gas pressure regulator is a small, but important safety device for liquid gas systems or gas grills, which protects against the uncontrolled escape of gas and any consequential damages.

Gas may escape in the event of damage to the hose line or if the hose tears off or comes loose. The hose breakage protection monitors the flow of the gas whilst the grill is in use. If damage occurs, the hose breakage protection detects this and blocks the gas flow directly.

## Starting up the grill before barbecuing for the first time



Ensure that all previous points are observed and a gas-tight connection is established at the gas grill. Remove the visible labels.



Before starting up, check whether the burners are installed in the correct position. See „Removing the burners“ auf Seite 48“.

Before you use the appliance for the first time, we recommend that you "season" it to remove any residues from the production process.

### Mains connection

1. Ensure that the mains voltage corresponds to the required operating voltage of the power supply unit before you insert it in the wall socket. Check the details on the rating plate.
2. Connect the device to the mains power supply (230 V~, 50 Hz) using the power supply unit provided.
3. Switch on the lights by pressing switch 13.

### "Seasoning" process

1. Before seasoning the appliance, please remove any stickers on the lid window and the side burner.
2. If you do not do so, the stickers may melt when the appliance heats up and will then be very difficult to remove.
3. Take out the grates and wash them with a mild detergent.
4. Refit the components.
5. Switch the grill on, start all main burners and allow it to heat up with the lid down for approx. 30 minutes.
6. After the seasoning phase, switch the appliance off.

## Lighting the burners

### Jet Flame igniter system

When the burner control is turned to the lighting position you will hear a click from the Jet Flame igniter system.

Lighting procedure:

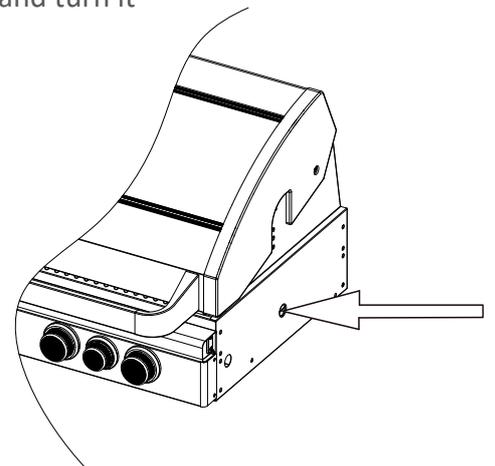
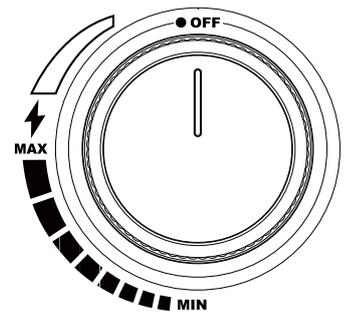
1. Open the lid before lighting the grill.
2. Before starting the lighting procedure, all control knobs must be set to the position "OFF".
3. Open the valve at the gas cylinder.
4. Press the right-hand control knob 6 inwards and turn it slowly anti-clockwise to the "MAX" position or until you hear the click of the Jet Flame ignition system. That initiates the ignition spark.
5. If the burner does not light immediately, turn the control knob back to "OFF", wait 1 minute to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
6. Repeat this process until all the burners are lit or until you have lit all the burners you wish to use.
7. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anti-clockwise to "MIN".
8. If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed "Troubleshooting" on page 50.
9. Press in the control knob (gas valve) for the burner concerned and turn it clockwise to "OFF".



Always turn off the gas supply at the cylinder after barbecuing.

### Lighting manually

- In exceptional cases, the grill can also be lit with a match.
- To do so, use a match that is at least 90 mm long and insert the burning match through the lighting hole on the right.



## Lighting the side burners (G3, G4)

1. Insert the AA battery, 1.5 V, in the electronic igniter 12.
2. Open the side burner lid before lighting the side burner.
3. Before starting the lighting procedure, the control knob must be set to the position "OFF".
4. Open the valve at the gas cylinder if you have not already done so.
5. Press the control knob 19 inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX".
6. Press igniter 12 to also light the side burner.
7. If the burner does not light immediately, turn the control knob back to "OFF", wait 1 minute to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
8. In exceptional cases, use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
9. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".
10. If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed "Troubleshooting" on page 50.

## Primezone (Pro G3, Pro G4)

The Primezone with an infrared gas burner is ideal for flash frying, e.g. steaks, in order to obtain a crispy texture at approx. 800°C surface temperature .



The gas grill should be positioned so that the Primezone is sheltered from the wind where possible as strong winds may effect its performance.

Never use the grate of the Primezone as a tray for grilled food. Liquids and fat drop into the ceramics and clog them. This will lead to a malfunction.

Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away from the igniter opening when lighting the Primezone.

The infrared gas burner generates very intensive heat. Do not leave grilled food on the burner unattended as it may burn quickly. The lid must never be closed when using the infrared burner at a high flame. This allows better monitoring of the grilled food in order to avoid burning.

## Using / Starting up the Primezone in the side table

1. Open the lid of the Primezone before lighting it.
2. The Primezone has a grate which can be used at two different heights.
  - The upper position can be used like a normal gas cooker and is suitable for preparing sauces, soups, etc. The recommended diameter for pots and pans is 25 to 30 cm.
  - The lower position is ideal for frying meat. Please insert accordingly before lighting the Primezone.



Upper position



Lower position



The lid of the Primezone can only be closed when the grate is in the lower position.

3. Turn on the valve on the gas cylinder.
4. Press the control knob 20 inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX".
5. Now light the Primezone by pressing the electronic igniter 12. Keep the igniter pressed until the burner lights up.
6. Use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
  - For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".

- You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements.
- Operate the grill with the lid open for 5 minutes or until the ceramic burner is red.
- Place meat or other items for barbecuing on the grill and grill according to the recipe.
- Continue to grill depending on your taste and desired cooking level at high, medium or low temperature and turn the food often. Alternatively, place the food from the Primezone onto the main grill area, close the lid and slow cook at 120 - 160°C.



Do not close the lid of the Primezone if the grill is still in use or even hot.

Do not adjust the grate if it is hot or in use.

Do **NOT** use the Primezone for frying as cooking with oil may lead to dangerous situations.

The infrared burner is equipped with a fat catcher tray. This can only absorb a small amount of the dripping grease.

To avoid fat fires, the fat catcher tray **must** be cleaned after **each** use.

## Back Burner (Pro G3, Pro G4)

This burner is ideal for the slow and even cooking of roasts, whole chickens or turkeys in conjunction with the so-called rotisserie. With the steady rotation of the spit and additional heat source, the juice from the food is distributed and ensures a crispy outer shell. As a result, you achieve an excellent cooking result.

When using the back burner, ensure that there is a fireproof drip tray filled with water under the food in order to catch the dripping fat.

### Using / Starting up the Back Burner

1. Open the lid of the main firebox.
2. Remove the warming rack.
3. Before starting the lighting procedure, the control knob 21 must be set to the position "OFF".
4. Open the valve at the gas cylinder.
5. Turn the control knob 21 anti-clockwise to position "MAX" and at the same time press igniter 12 to light the burner. Keep this pressed and count to 10, or until the burner starts up. Keep in mind that for first time lighting, the gas will take some time to reach the rear burner. Be patient. The burner will not just simply light immediately.
6. If the burner does not light after following the above advice, then turn the control knob 21 back to "OFF", wait 1 minute to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
7. In exceptional cases, use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
8. Operate the grill with the lid open for 5 minutes or until the ceramic burner is red.
9. Position chicken or other food together with the rotisserie on the grill and cook according to recipe.

**i** During the preparation stage ensure that your food is secured in the middle of the spit and balance it on the grill using the weight. For whole chickens or turkeys, you should tie the legs or wings to the body to avoid burning.

10. Position a catcher tray filled with liquid under the food in order to catch the juices.

11. Cook the meat with the lid closed according to the type of meat.



Observe the care notices on page 47.

### Protection of the Primezone and Back Burner

The two burners are designed for a long life. However, some measures are necessary in order to avoid cracks in the ceramic burner surfaces which may impair the function of the burner.

- The ceramic burners must never come into direct contact with water. Hence why no water or beer should be poured onto the grill to extinguish flames. If the ceramics or the inside of a burner become wet when the grill is switched off, the ceramics may break when the grill is used again due to the pressure of the steam.
- Keep cold water (rain, lawn sprinkler, garden hose, etc.) away from the ceramic burners.
- If the ceramics are wet, remove the burners from the grill. Set down in reverse order so that the water can run off. Allow them to fully dry indoors.
-

- Never allow the ceramic burners to come into contact with or touch hard objects. Exercise caution when removing and inserting the grate. If an object were to fall onto the ceramic surface, it would probably crack it.
- Significant temperature differences (winter barbecuing) may cause cracks in the ceramic surfaces.
- There is a danger of oxygen deficiency in the case of poor ventilation, which causes flashbacks. If this happens repeatedly, the ceramic surface cracks. This is why no more than 75% of the barbecuing area should be covered with solid metal (i.e. by sheet metal or a large pan).

**i** Damage arising due to non-compliance with these measures is not covered under the warranty.

### Interior lights in cooking area, control knob lighting

So that the food is always turned at the right time and to achieve the desired level of cooking, adequate ambient light at dusk is important. If it is too dark, switch on the interior lights in the cooking area and you can continue to monitor the barbecuing process.

The illuminated control knobs allow easy orientation at the barbecue at dusk and create a harmonious ambience.

- To switch on the lighting press button 13 (P. 38) on the left-hand side of the operating panel. The interior lights in the cooking area are switched on. The control knobs are illuminated in white when they are "OFF" and change to red when they are turned to "ON".
- The lighting does not switch off automatically. Press button 13 again to switch off the lighting. If there are any problems, check the mains connection. Refer to the information on page 50.

### Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and follow the specific instructions on the following pages.
- Before use, check the catcher tray for accumulated fat. Remove excess fat to prevent fat fires.
- Clean your grill regularly. Observe the instructions for use of the cleaning agent manufacturer.
- Preheat the grill with the lid closed for approx. 15 minutes on the MAX setting. Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature.
- Always put out the burner after barbecuing. Turn off the gas supply at the cylinder.
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Check the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally there should be a gap of approx. 2 cm between individual food items.
- Do not keep opening the lid to look at the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Never flatten food such as e.g. burgers. Doing this squeezes the juice out of the meat and dries the food.
- If you baste the food lightly with oil it will brown evenly and not stick to the cooking grate.

**i** Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and detergent before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you could use disposable gloves.

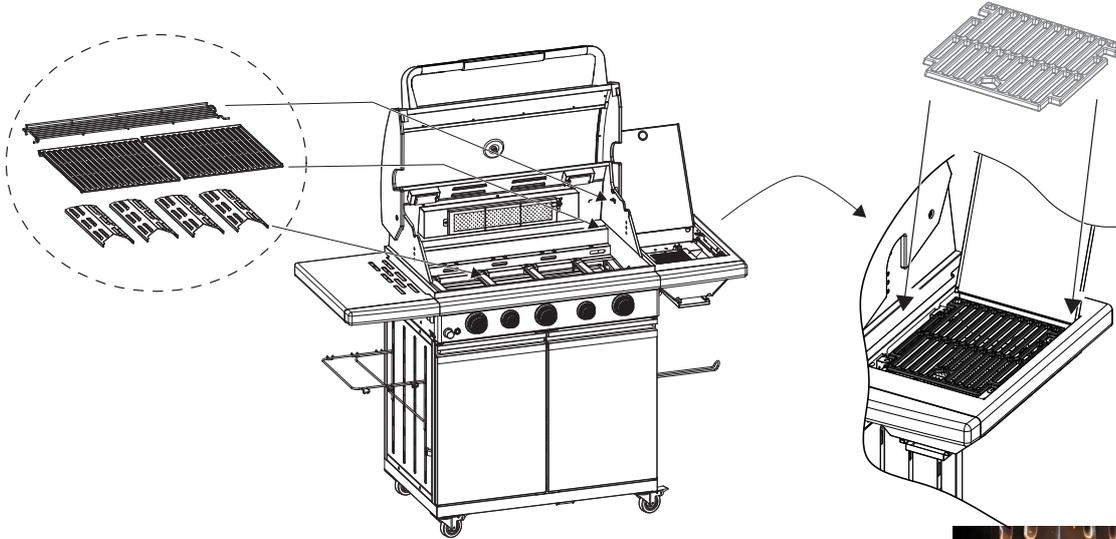
Never put cooked food on the same plate on which you have had raw food.

- Do not defrost food for barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.
- You will obtain the best results if the food is not completely cold (i.e. not taken directly from the refrigerator) when placed on the barbecue. Remove it from the refrigerator a little while beforehand (about 1 hour) so that it is at room temperature for cooking, provided that the food is not classified as sensitive.
- In the barbecuing instructions on page 46 you will find a list of recommended cooking times.

## Cooking with the RÖSLE grill

Before starting, check whether the heat distributors are correctly installed and whether all grates are inserted.

For the models Pro G3 and Pro G4, ensure that the grate of the Primezone is inserted at the desired height.



Observe the assembly instructions.

### Barbecuing methods

#### Preheating

Light the burners, see page 40, close the lid, turn the control knobs to "MAX" and preheat the gas grill for 15 minutes.

#### Protecting the cooking surface

It is advisable to apply a thin coat of fat to the cooking surface before using the grill on each occasion. You can apply a little cooking oil to the cooking surface with a long-handled brush. In that way you can help prevent food residues sticking to the surface.

#### Leaping flames

When you cook meat over an open fire, you have to expect the flames shoot up. That is caused by the natural meat juices dripping onto the flame diffuser.

Barbecuing very fatty meat or at very high temperatures can also cause the flames to shoot up. You have to keep the shooting flames under control as otherwise the food will burn or a fat fire will occur.

#### Preventing leaping flames

- Remove excess fat from meat and poultry before placing it on the grill.
- It is recommended to cook very fatty meat on a barbecue tray.
- Barbecue on a lower heat.
- Avoid marinades containing large quantities of oil.

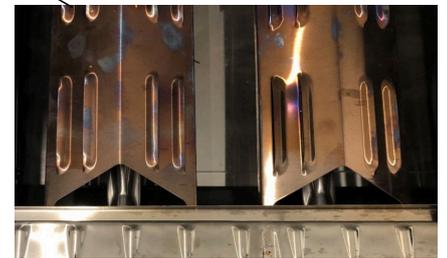
#### Direct barbecuing with the lid closed

With the direct method, the food is cooked directly over the burners. Food that requires less than 25 minutes to cook is cooked by the direct method. To be cooked through evenly the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e. g. steaks, chops, kebabs and vegetables. Keep the lid closed. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to cook.

#### Indirect barbecuing with the lid closed

For indirect barbecuing, the lid is closed and only the two outer burners are lit. Place a fat catcher tray in the middle under the grate and position the food above it. In that way, the food is not cooked directly but by the convection throughout the cooking compartment produced by the closed lid.

This produces air circulation inside the gas grill that cooks the food indirectly.



## After use

When you have finished barbecuing, leave your gas grill alight for another 5 minutes to burn off excess fat and juices, etc. that could otherwise clog up the burner jets.

To prepare the device for the next time it is used, turn the control knobs to the position "OFF" and clean fat and food residues off the cooking surface with a long-handled brush.



Some parts may be very hot. Wear barbecue gloves to protect your hands.

Turn off the gas supply at the cylinder.

When the grill has completely cooled down, clean it and put it away.

## When is the meat/food cooked through?

Check the temperature. Barbecuing is affected by many factors such as the thickness and initial temperature of the food, environmental factors, etc. If in doubt, use a thermometer to check the core temperature. Do not necessarily trust fixed cooking times. If using a roasting or steak thermometer, follow the manufacturer's instructions for use.

- When using a meat thermometer, you should leave it in the meat for a few seconds before reading off the temperature.
- For steaks, hamburgers and also roasts, etc., insert the thermometer into the thickest part of the food from the side so that the tip is in the centre of the food. When doing so, make sure that the thermometer is not touching any bone.
- To check the temperature of poultry, insert the thermometer into the thickest part of the breast or the leg. Take care not to touch the bones. If the poultry is cooked through, the breast should have a core temperature of 75 °C, the leg 80 °C.
- Take the roast meat or poultry off the barbecue about 5 minutes before it reaches the desired core temperature. Leave it to rest for about 10-15 minutes before cutting it so that the juices run back into the meat. The meat will continue to cook and it will also be easier to cut.

## Cooking times

The following information for pieces, thickness, weight and grilling times are for guidance only and not binding. Grilling times are influenced by height, wind, outside temperature and the desired way the food is to be done.

Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables using the direct method for the time shown in the table or according to taste and turn the food once halfway through cooking.

Grill joints, poultry with bones, whole fish and thick cuts using the indirect method using the times shown in the table as a guide. Alternatively a roasting thermometer can be used that shows the desired temperature. Grill times for beef are for medium, unless otherwise stated.



Meat that is not properly cooked through can cause serious health hazards.

The approximate cooking times originate from various sources and relate to meat at fridge temperature. If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply barbecue sauce to the meat until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.

Food	Thickness/Weight	Barbecuing time	Temperature
<b>Beef</b>			
Steak: New York, Porterhouse, rib, T-Bone or fillet	2 cm thick	4–6	with direct, high heat
	4 cm thick	10–14 min.	with direct, high heat
	4 cm thick	6–8 min.	Sear and then barbecue for 8–10 minutes on indirect heat at high setting
	5 cm thick	14–18 min.	with direct, high heat.
	5 cm thick	6–8 min.	Sear and then barbecue for 8–10 minutes at high setting
Flank steak	500 g to 700 g, 2 cm thick	8–10 min.	with direct, high heat
<b>Pork</b>			
Chops, with or without bones	2 cm thick	6–8 min.	with direct, high heat
	2.5 cm thick	8–10 min.	with direct, medium heat
Spare ribs, suckling pigs	0.45 kg–0.90 kg	3–4 min.	with direct, low heat
Ribs, spare ribs	0.9 kg–1.35 kg	3–6 hrs.	with direct, low heat
Country style ribs with bones	1.36 kg–1.81 kg	1.5–2 hrs.	with direct, medium heat
<b>Poultry</b>			
Boneless, skinless chicken breast	170 g–230 g	8–12 min.	with direct, medium heat
Boneless, skinless chicken thighs	120 g	8–10 min.	with direct, high heat
Chicken breast with bones	280 g–350 g	30–40 min.	Medium heat
Chicken drumsticks		30–40 min.	Medium heat
Chicken wings	50 g–80 g	18–20 min.	with direct, medium heat
Whole chicken	1.2 kg–1.8 kg	45–90 min.	Medium heat
Whole turkey, without stuffing	4.5 kg–5.5 kg	2.5–3.5 hrs.	Low heat
	5.5 kg–7.0 kg	3.5–4.5 hrs.	Low heat
<b>Fish and seafood</b>			
Fish fillets or pieces	per 1 cm	3–5 min.	with direct, high heat
	Per 2.5 cm	8–10 min.	with direct, high heat
Whole fish	500 g	15–20 min.	Medium heat
	1.5 kg	30–45 min.	Medium heat
<b>Vegetables</b>			
Corn on the cob		10–15 min.	with direct, medium heat
Mushrooms Shiitake or button / portobello		8–10 min. 10–15 min.	with direct, medium heat / with medium heat
Onions halved / sliced	1.0 cm thick	8–10 min. 35–40 min.	with direct, medium heat / with medium heat
Potatoes: wedges / in slices	1.0 cm thick	12–14 min. 45–60 min.	with direct, medium heat / with medium heat

## Cleaning, maintenance, storage



**Caution:**  
**Risk of electric shock!**

- The power plug and the power cable must not come into contact with water or other liquids.
- Always disconnect the device from the power supply before cleaning. Remove the mains plug from the socket!

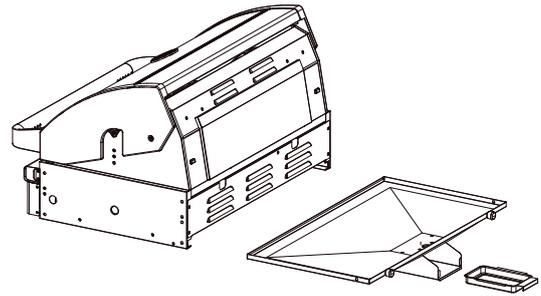
### Cleaning the interior lighting of cooking area/BBQ light and glass surfaces

Do not use any sharp or pointed objects, as well as corrosive and strong detergents, for cleaning in order to avoid scratches and damage! Clean glass surfaces with a glass cleaner and sponge. If necessary, use warm water with some washing-up liquid and a soft cloth.

### Cleaning the fat catcher tray

The drip tray and the fat catcher tray must be cleaned on a regular basis!

If the grill is used a lot, more frequent cleaning may be required. Adapt your care plan according to usage. If they are not, accumulated fat and oil could cause a fire in the grill.



Your guarantee does not cover damage caused by a fire started by fat and oil residues.

1. Remove the two transport lock screws on the left and right sides.
2. Remove the drain funnel together with fat catcher tray.
3. Never line the cooking compartment and fat catcher tray with foil or sand.
4. Remove the excess fat, clean the fat catcher tray and cooking compartment with warm soapy water and rinse them with clear water.

### Cleaning the cooking compartment / areas

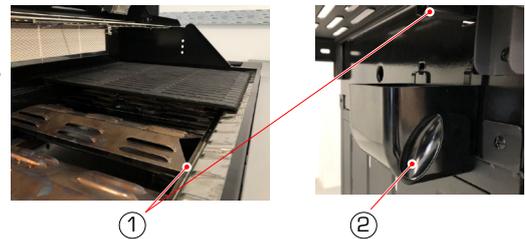
If the cooking area is dirty: Heat up the grill for approx. 10 - 15 minutes at full power. Then leave it to cool down. Ensure that the grill has cooled down completely before you start with the thorough cleaning. If necessary, observe the specifications of the cleaning agent manufacturer.

- Never use abrasive stainless steel polish, oven cleaners, abrasive cleaning agents (kitchen cleaners), acid cleaning agents or scouring pads for cleaning the grill.
- Clean the outer casing with a mild detergent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
- To clean the grates, use the RÖSLE barbecue cleaning brush to remove the deposits.
- After the grill has been thoroughly cleaned, always dry it out by heating it up.

### Cleaning the FatDrip system

The grates of the FatDrip system transport dripping oils or greases from the food away from the heat source to the drain channels ①. The drain channels transport the liquids to the drip tray ②. This helps prevent any uncontrolled flames.

You can clean the grates, as well as the drain channel, with a sponge or in the case of stubborn deposits with a soft stainless steel wire brush. Then rinse the parts again with clean water and dry with a cloth. Always dry thoroughly after cleaning. Never store cast parts when wet. Empty the drip tray ② and rinse it, e.g. with a fat solvent.



### Cleaning the drip tray of the Primezone (Pro G3, Pro G4)

Pull out the drip tray to the front. Empty the drip tray and rinse it, e.g. with a fat solvent.



## Cleaning the burners

Especially after long periods of use, the burners can become clogged with excess fat, juices and marinades and surface corrosion may set in.

If that happens, remove the burners:

1. Remove burners, see instructions below.
2. Clean burners with warm water and cleaning agent.
3. Make sure that the burner jets are clear.
4. Rinse burners with water, dry and insert again.
5. Light burners immediately to prevent rusting and corrosion.
6. Gently oil burners if the gas grill has not been used for an extended period.

## Removing the burners

- Make sure that the grill is switched off and has cooled down completely.
- Make sure that all control knobs are set to "OFF" and the gas cylinder is also turned off.

1. Close the gas supply.
2. Lift up the grates.
3. Lift up the heat distributors.
4. Release the split pin at the back.
5. Lift the burner and remove it from the firebox.
6. Clean the burner as described.
7. Refitting is the reverse of the removal procedure.



Ensure that the burner opening is at the nozzle.

## Changing the interior lighting



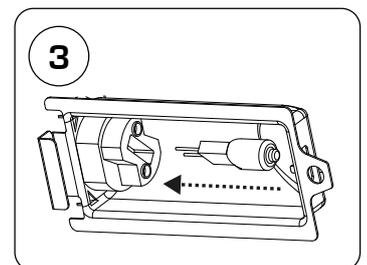
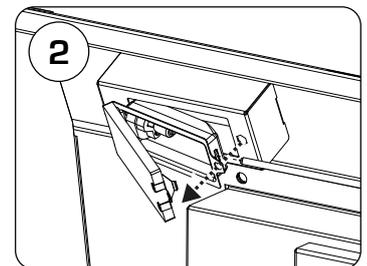
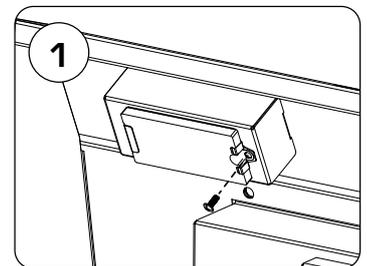
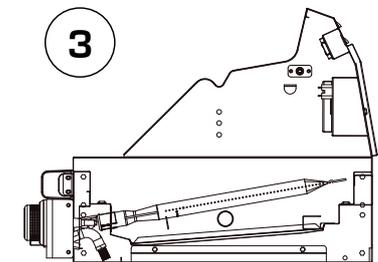
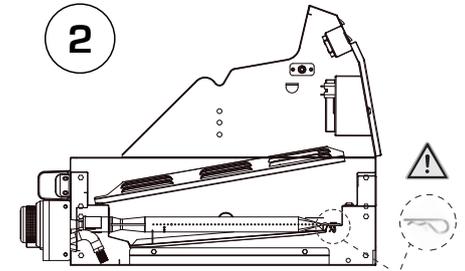
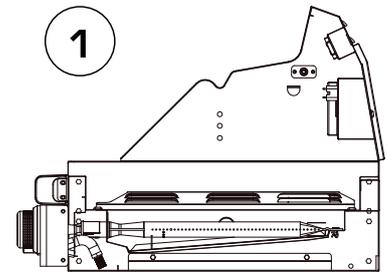
Disconnect the device from the power supply by unplugging the power plug.

- Check whether the lighting has cooled down sufficiently.
- Make sure that the gas grill is switched off and has cooled down completely.
- Check whether all control knobs are at "OFF". Turn off the gas cylinder.
- Remove the warming rack.



Never hold the new lamp with bare fingers at the glass body.

1. Remove the locking screw of the glass cover.
2. Carefully open the glass cover.
3. Unclip the glass lens with metal frame from the housing and remove the lens. Do not touch the halogen lamp with bare hands.
4. Remove the faulty lamp by pulling it from the holder and insert the new lamp as shown.
5. Reinsert the lens in the intended holder and reposition the housing.
6. Secure the lens incl. metal frame to the housing.
7. Close the glass cover and screw it on again.



## Winter

Over the winter months the grill should be stored in a dry, protected place.

Clean and dry the grates and rub some sunflower oil into them to prevent rusting. Wrap them in paper and store them in a dry and well-ventilated place. Always remove the power plug from the socket!

- If you have any questions or are uncertain about anything, seek advice from your gas appliance supplier or sales point.
- Regularly oil the metal parts (e.g. hinge).
- After an extended storage period you should check the gas hose carefully, particularly for cracks, kinks, bite marks and other damage. If the gas hose is damaged, it must be replaced at once.
- Check all gas valves, burner pipes and joints for any faults.
- Check the proper fastening of all gas-conveying parts.
- When you first use the gas grill again at the start of the barbecue season or after an extended period, carefully read through the instructions for use again.
- Check that all burners are correctly attached.
- Check whether there is gas in the cylinder.
- Turn all control knobs to "OFF" and connect the gas cylinder. Before use, make sure that all grates and hotplates have been cleaned.
- Check the gas grill for any leaks using a soap-and-water solution or leak locator spray.

If you follow those tips, your RÖSLE gas grill will give you many years of reliable service.

## Tips for extending the service life

With any outdoor appliance made of steel, occasional spots of rust on the surface are to be expected. If you always keep your grill covered over, clean and dry then you will already have gone a long way towards preventing rust.

A few tips:

- The cooking surfaces (including heat distributors) should be kept clean and dry after barbecuing, especially after barbecuing with marinades. They contain salt and attack the surface.
- You should rub a little oil into the surfaces of the grates after use.
- Do not leave your grill standing out in the rain unprotected. To ensure a long life for your grill, we recommend that once the grill has cooled down you protect it from the elements with a suitable RÖSLE cover. To prevent the build up of moisture, remove the cover after it has rained.
- Do not store your grill when wet. Carefully dry it first.
- Regularly remove the protective hood, both in summer and winter, so that the grill is aired out and any accumulated moisture can be dispersed.
- Slight surface rusting can easily be removed with a cloth soaked in white wine vinegar or with a commercial rust remover. Observe the information of the cleaning agent manufacturer.
- Chipped enamel can be treated with touching-up paint to cover over the bare metal exposed.
- Check that the screw fixings are tight and that the wheels are firmly attached and turn freely.

## Troubleshooting

If a problem occurs, it does not necessarily mean there is a fault with the device. In the table you find information on possible causes and measures in the event of the occurrence of the listed malfunctions. If a problem cannot be rectified with the listed measure or if you identify other types of faults, please contact the service centre. The contact details can be found below under Service and Contact, page 53.



### Risk of fatal injury!

Unplug the power plug before troubleshooting.

Problem	Solution
The lighting does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The power plug is not in the socket. Connect the power plug to the power supply. Check the fuse.</li> <li>If necessary, try another socket.</li> <li>Halogen lamp defective. To change see page 48.</li> <li>The device is defective. Contact customer services department.</li> </ul>
Appliance does not light, no flame, burner fault	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check whether the gas supply is turned on at the gas cylinder.</li> <li>Make sure that there is enough gas in the cylinder.</li> <li>Is there a kink in the gas hose? Straighten out the hose.</li> <li>Check whether sparks are jumping across from the electrode to the burner.</li> <li>Is it possible to light the burner with a long match? Check the igniter system.</li> </ul>
Grill does not function properly	<p><b>STOP</b>, turn off the gas cylinder and turn all control knobs to "OFF".</p> <p><b>DO NOT</b> smoke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Check all gas joints.</li> <li>Wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The burners are not properly fitted over the outlets: Fit burners exactly over the outlets.</li> <li>Gas pipe is blocked: Remove the gas hose from the gas grill. Turn on the gas cylinder just for a second to remove any blockage from the hose. Turn off the gas cylinder again after a second and reconnect the gas hose to the gas grill.</li> <li>Blocked outlets: Remove the burners as described above. Check the gas valve outlets and use a thin metal wire to remove any residues that might be causing a blockage. Place burner over the outlets again and check whether the burner is now functioning properly.</li> <li>Check the burner regularly in order to ensure that it is free of insects and spiders which may block the gas system or impair the gas flow. Make sure that the Venturi tubes of the burner are cleaned carefully so that there are no more obstacles. We recommend a tube brush for cleaning the Venturi tubes.</li> </ul>
No spark	<ul style="list-style-type: none"> <li>The distance between the burner and the electrode should not be more than 3-5 mm.</li> <li>If necessary, clean electrode and readjust it.</li> </ul>
Uneven burner flame pattern	Have the burners been cleaned? Clean the burners. Remove all residues. Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
Flash flames occur	<ul style="list-style-type: none"> <li>You may not have sufficiently preheated the grill. Preheat the grill for approx. 15 minutes with all burners lit.</li> <li>Clean the grill grates, fat catcher tray, etc. so that all fat deposits are removed.</li> </ul>
Food burns on the grate	Your grill temperature is too low. Wait a few minutes before turning the food so it has time to cook properly.
Leak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the gas cylinder.</li> <li>Ventilate the area so that any accumulated gas can completely disperse.</li> <li>Check all gas joints.</li> <li>If there is a leak, stand the gas cylinder upright in an open space.</li> <li>Keep well away from any gas or liquid escaping from the cylinder.</li> <li>Keep the gas cylinder at least 20 metres away from sources of ignition, electrical appliances, flashing lights, machinery, motors or engines.</li> <li>Ensure maximum air circulation to allow the accumulated gas to disperse.</li> </ul>

Problem	Solution
The Primezone (optional) "flares up" when in use. The burner makes a loud "whoosh" noise, followed by a continuous hiss and then stops heating.	Ceramic surface overloaded with drippings and deposits. Connections are blocked. Burner overheats due to inadequate ventilation (the grill area is largely covered with pans or pots). Cracks or ruptures in the ceramic surface. Sealing of ceramic surface is not airtight. Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes. Start up burner again and operate at high flame for at least five minutes or until the ceramic surfaces heat evenly. Ensure that no more than 75% of the grill area is covered with pots and pans or accessories. Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes, then restart it. Allow burner to cool down and carefully check it for cracks. If there are cracks, contact an authorised dealer to order a replacement Primezone.
Other problems not listed here	Contact your specialist retailer. E-mail us at <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>
 Danger!	Do not line the bottom funnel with aluminium foil. Is the bottom funnel "dirty", whereby the fats cannot drain off into the fat catcher tray? Clean the bottom funnel.
Appliance fire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If a fire starts in the appliance, turn off the gas cylinder. Use a wet cloth to put out the fire.</li> <li>• If the gas cylinder is on fire or if you cannot reach or close the valve, call the fire service <b>immediately</b>.</li> <li>• Direct a garden hose at the centre of the gas cylinder to cool it down but never extinguish the flames with water. As long as the gas is burning, it cannot form pools and explode.</li> <li>• Evacuate the area.</li> </ul> <p><b>Notice:</b> Most fires in gas grills occur because fat and oil has accumulated or because the gas connections have not been regularly and properly checked. Remember to follow the manufacturer's instructions regarding cleaning and connecting the gas fittings. It is your responsibility to follow the steps before every start-up and during the initial assembly. In addition, you must not operate the grill unsupervised and in the event of changes you must introduce countermeasures immediately. In the event of smoke development with imminent damage to coatings due to strong heat development, this must be suppressed immediately. The operating manual also serves as a guide and does not rule out the individual responsibility of the user. Individual responsibility also includes obtaining information or training on handling and use.</p> <p>Insects Spiders and insects may occasionally make cobwebs or nests in the burner pipes. That may inhibit the flow of gas and cause a fire. This is known as flashback and can cause serious damage to the gas grill and endanger the surrounding area. We recommend that the burner pipes are regularly inspected and cleaned.</p>

## Guarantee

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. Only high-quality raw materials and components as well as the most up-to-date quality assurance procedures are used in production and assembly. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should it nevertheless happen that a product unexpectedly fails to meet those requirements, we provide a 2-year guarantee.

It is a condition of the guarantee that the product is assembled and used in accordance with the instructions in this manual. RÖSLE has the right to ask for proof of purchase (so you should keep your invoice or sales receipt safe).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. Where RÖSLE confirms the damage and accepts the claim, RÖSLE will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you need to return a damaged part, postage is to be paid to RÖSLE in advance so that RÖSLE can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, fat fire, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes, as well as corrosion or changes to the colour due to heat exposure or abrasive or chemical cleaning agents, chipping on porcelain-coated parts and components, which are used for the installation of the gas grill, as well as the impact of salt air.

The guarantee becomes null and void if spare parts from other manufacturers are installed.

The applicable implied guarantees of merchantability and fitness are limited to the warranty periods as expressly set out in this warranty. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use of RÖSLE products on those of other manufacturers as a result of incorrect operation, assembly or misadventure, for example.

No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE.

## Disposal



Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the packing materials used are environmentally friendly and re-usable. Please help to make a contribution by disposing of the packing responsibly. Your dealer or your local recycling facility will be able to inform you about the available disposal methods.

Used appliances are not worthless scrap. Valuable raw materials can be recovered by recycling the product in an ecologically responsible manner. Ask your municipal or local authority about the possibilities for proper and ecological recycling of the appliance. The materials are recyclable as indicated by their identification marks.



This device is labelled according to 2012/19/EU, the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE).

At the end of its useful life this product may not be disposed of as normal household waste but instead must be taken to a recycling point for electrical and electronic appliances. This is indicated by the symbol on the product, the instruction manual or the packaging. The materials are recyclable as indicated by their identification marks. By helping in the reuse, recycling of materials or other forms of recycling of end-of-life appliances you are making an important contribution to the protection of the environment.



### **Risk of fatal injury!**

Unplug defunct electrical appliances from the power supply. Cut through the power cord and remove it together with the mains plug.

## Handling batteries



Make sure that batteries do not get into the hands of children. Children might put batteries in their mouth and swallow them. That could cause serious damage to their health. In such cases, seek medical advice immediately.

For that reason, keep batteries and remote controls where small children cannot reach them.

Normal batteries must not be recharged, reactivated by other means, taken apart, heated up or thrown on an open fire (risk of explosion).

Replace batteries promptly when they start to become weak. Clean battery contacts and appliance contacts before inserting the batteries.

If the batteries are not inserted correctly there is a risk of explosion.

Do not attempt to recharge batteries, take them apart, heat them to a temperature of over 100°C or burn them.

Dispose of used batteries immediately. When replacing the batteries, use only batteries of the correct type and model number.

### **Caution!**

Do not expose batteries to extreme conditions. Do not place them on radiators or expose them to direct sunlight.

Leaking or damaged batteries can cause acid burns if they come into contact with the skin.

In such cases, you should use suitable protective gloves. Clean the battery compartment with a dry cloth.

### **Important information on disposal:**

Batteries may contain poisons that are harmful to health and the environment.

Batteries are subject to the European Directive 2013/56/EU. They must not be disposed of together with normal household waste.

Please check on the local regulations in your area regarding separate disposal of batteries as proper disposal protects people and the environment against the potential negative consequences.

This symbol is displayed on batteries containing harmful substances:



### **Service and contact**

Our customer support is available from Monday to Friday between 8 am and 6 pm to address any questions you may have, receive suggestions or deal with complaints. Have the following documents and details ready when making contact:

- Proof of purchase (receipt)
- Photos of the suspected fault
- Serial number of product

E-mail: [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

Address: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktoberdorf / Germany

Telephone: +49 8342 912-270 Fax: + 49 8342 912-190

Homepage: [www.roesle.de](http://www.roesle.de)

### **Directives and standards**

Rösle GmbH hereby declares that gas grills in the Magnum range satisfy the requirements of 2014/53/EU.

The full text of the EU Declaration of Conformity is available under the following Internet address:

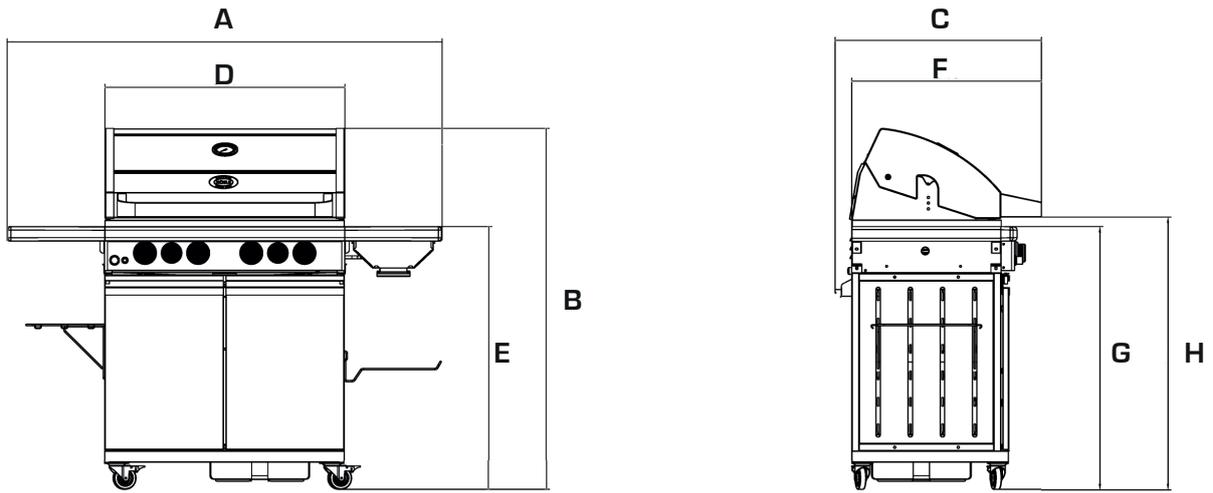
<http://roesle.de/files/DOC/>

# Technical data of BBQ station

Model	Magnum G3	Magnum G4
	Black	Black
<b>Equipment</b>		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Lid thermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Stainless steel	Stainless steel
Fat catcher tray	Stainless steel	Stainless steel
Lightweight wheels with brake	✓	✓
<b>Barbecue specifications</b>		
Barbecue area size in cm <sup>2</sup>	2976	3744
Barbecue area size in cm	62 x 48	78 x 48
Hotplate in cm <sup>2</sup>	767	975
Hotplate in cm	59 x 13	75 x 13
<b>Dimensions and weight</b>		
Width in cm	1313	1473
Depth in cm	702	702
Height with lid closed in cm	1236	1236
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	55	63
<b>Country code</b> AT, CH, DE		
Article number	25550	25551
Category	I <sub>3</sub> B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm	1.1	1.1
Main burner nozzle / Primezone in mm	0.87	0.87
<b>Country code</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Article number		
Category	I <sub>3</sub> B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
<b>Burner unit</b>		
CE	2575-20	
Main burner	3	4
Side burner output in kW	6.5	6.5
Primezone output in kW	-	-
Back Burner output in kW	-	-
Main burner output in kW	3 x 4.0	4 x 4.0
Total output in kW	18.5	22.5
Overall consumption g/h	1347	1638
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for Primezone	-	
Ignition system for side burner	Electronic igniter	
Ignition system for Back Burner	-	
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	11.0	
<b>Electrical connections</b>		
Power supply	Input: 230 V~, 50 Hz, Output: AC 12 V, 2,083 mA, 25 W	
Protection class	II, □, IP 65	
Oven Lamps	10 W	
Knob Lamps	1,44 W	1,8 W
Battery for ignition of Back Burner, side burners, Primezone	1x 1.5V DC – Type AA R6	

Model	Magnum Pro G3	Magnum Pro G4
	Black	Black
<b>Equipment</b>		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Lid thermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Stainless steel	Stainless steel
Fat catcher tray	Stainless steel	Stainless steel
Lightweight wheels with brake	✓	✓
<b>Barbecue specifications</b>		
Barbecue area size in cm <sup>2</sup>	2976	3744
Barbecue area size in cm	62 x 48	78 x 48
Hotplate in cm <sup>2</sup>	776	975
Hotplate in cm	59 x 13	75 x 13
<b>Dimensions and weight</b>		
Width in cm	1313	1473
Depth in cm	702	702
Height with lid closed in cm	1236	1236
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	59	70
<b>Country code</b> AT, CH, DE		
Article number	25558	25559
Category	I3 B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm		
Main burner nozzle in mm	0.87	0.87
Primezone nozzle in mm	0.9	0.9
Back Burner nozzle	0.95	0.95
<b>Country code</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Article number	-	-
Category	I3 B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
<b>Burner unit</b>		
CE	2575-20	
Main burner	3	4
Side burner output in kW	-	-
Primezone output in kW	4.3	4.3
Back Burner output in kW	4.7	4.7
Main burner output in kW	3 x 4.0	4 x 4.0
Total output in kW	21,0	25,0
Overall consumption g/h	1529	1820
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for Primezone	Electronic igniter	
Ignition system for side burner		
Ignition system for Back Burner	Electronic igniter	
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	11.0	
<b>Electrical connections</b>		
Power supply	Input: 230 V~, 50 Hz, Output: AC 12 V, 2,083 mA, 25 W	
Protection class	II, □, IP 65	
Oven Lamps	10 W	
Knob Lamps	1,8 W	2,16 W
Battery for ignition of Back Burner, side burners, Primezone	1x 1.5V DC – Type AA R6	

## Overview of dimensions of the BBQ Stations



Model	Dimensions in mm							
	A	B	C	D	E	F	G	H
Magnum G3	1313.4	1235	702	653	900	645	900	930
Magnum Pro G3	1313.4	1235	702	653	900	645	900	930
Magnum G4	1473.4	1235	702	813	900	645	900	930
Magnum Pro G4	1473.4	1235	702	813	900	645	900	930

We reserve the right to make technical and optical modifications in the course of product improvements. The dimensions stated are approximate figures.

## Accessories

The following barbecue accessories are available for the grill. Details of other accessories can be found at [www.roe-sle-bbq.de](http://www.roe-sle-bbq.de).

### Appliance accessories

	25556	Hood of Magnum G3, Pro G3
	25557	Hood of Magnum G4, Pro G4

	25031	Barbecue gloves, leather
	25554	Barbecue tray for Magnum G3, Pro G3
	25555	Barbecue tray for Magnum G4, Pro G4

### Grill accessories

	25050	Barbecue slice
	25053	Barbecue cleaning brush
	25054	Barbecue tongs, 40 cm
	25056	Barbecue basting brush, round
	25057	Barbecue fish slice
	25063	Barbecue spatula
	25061	Barbecue tongs, curved
	25064	Barbecue tweezers
	25065	Fish bone tongs
	25058	Marinade syringe, 50 ml

	25060	Barbecue poultry shears
	25066	Gourmet thermometer
	25086	BBQ core temperature sensor
	25070	Roast/Rib rack
	25072	Rack with spit skewers (set of 4)
	25079	Spit skewers (set of 4)
	25078	Chicken roaster
	25077	Cedar wood aroma board (set of 2)
	25071	Fish rack

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Grill.  
Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Grill.  
Your RÖSLE-Team

Nous vous souhaitons bonne continuation avec votre nouveau barbecue RÖSLE.  
Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe RÖSLE-barbecue.  
Uw RÖSLE team uit Marktoberdorf

Le auguriamo tanto divertimento e soddisfazione con il nostro nuovo barbecue RÖSLE.  
Il team RÖSLE di Marktoberdorf

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0  
Fax +49 8342 912-190  
[www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)